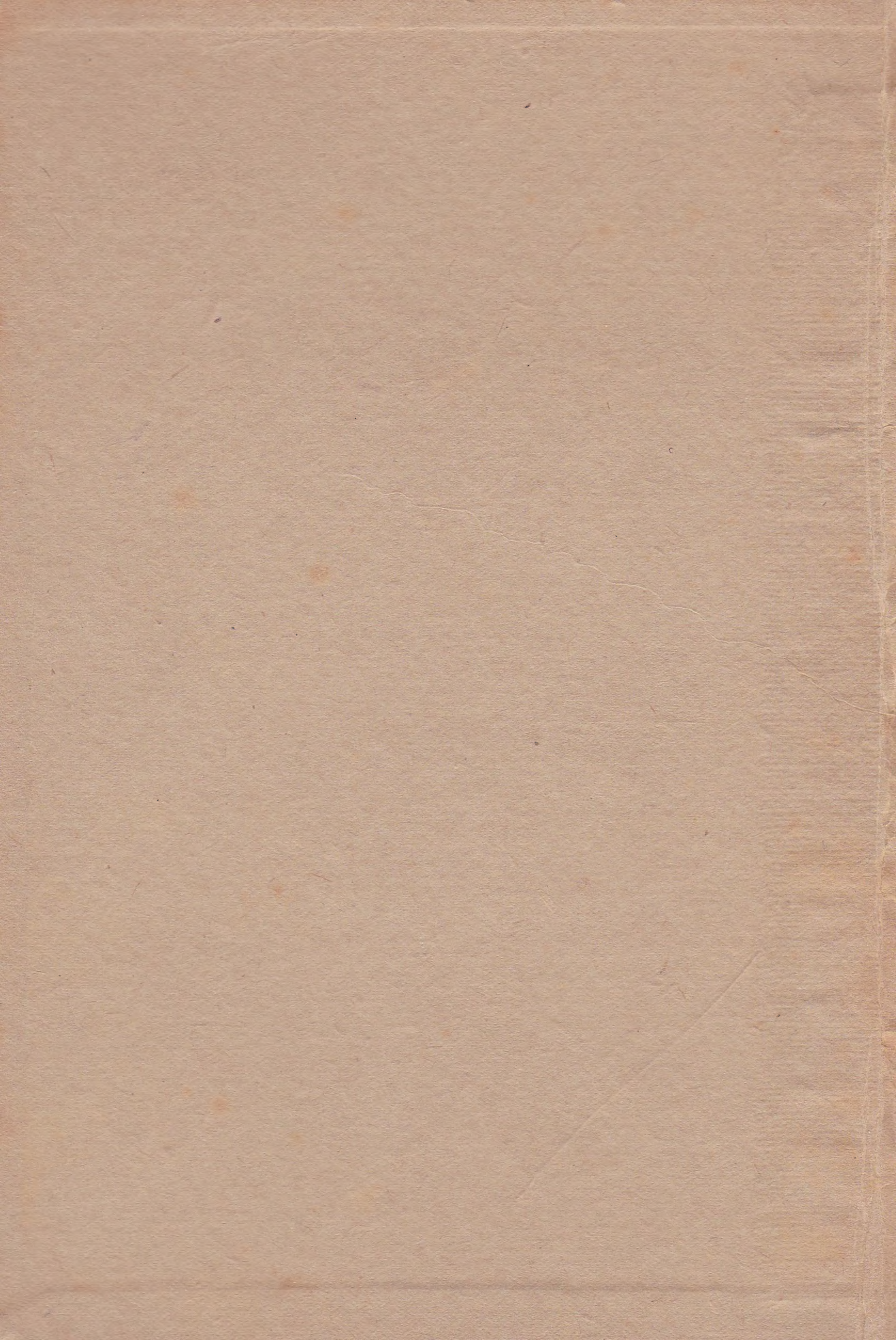
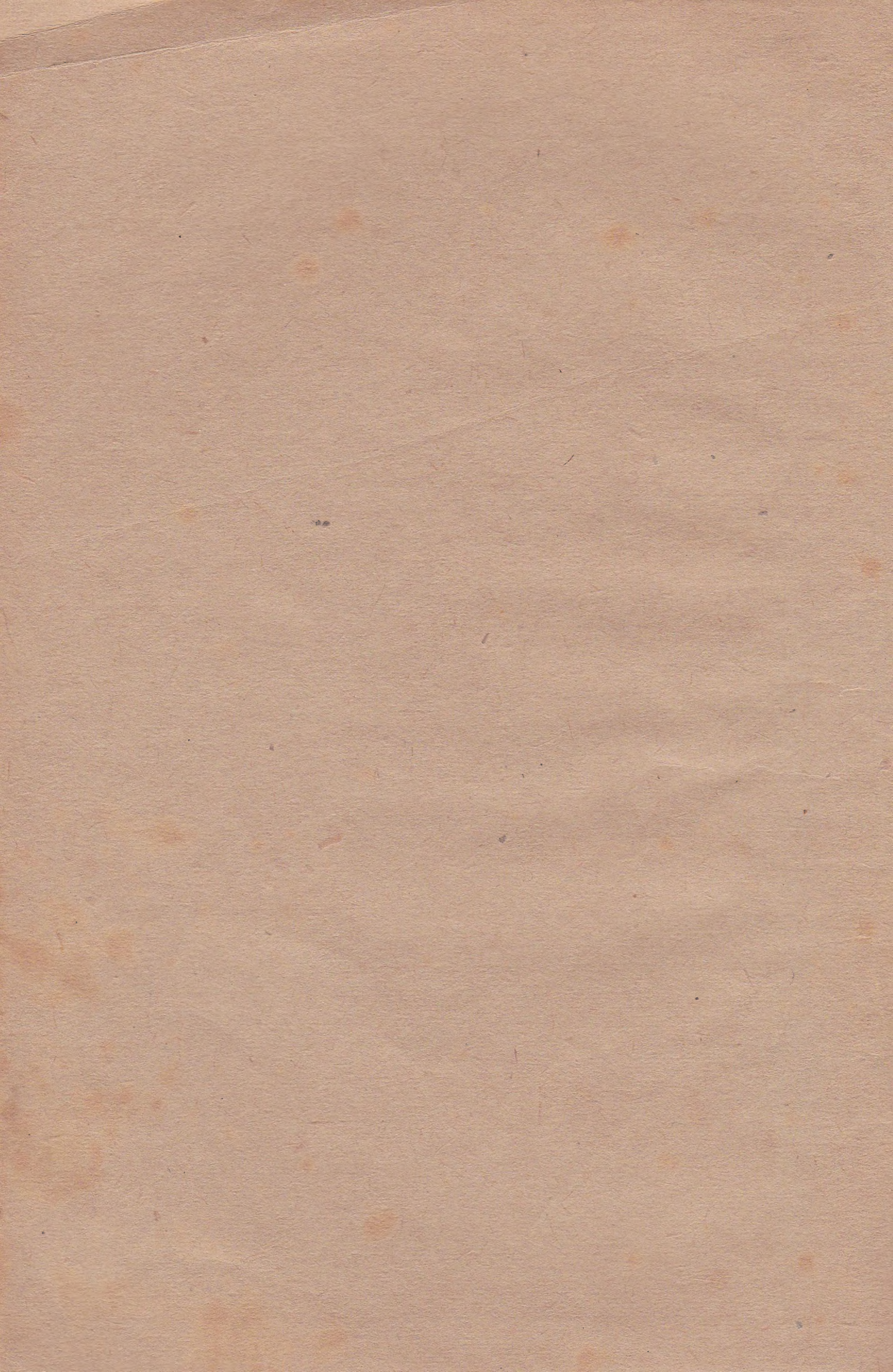
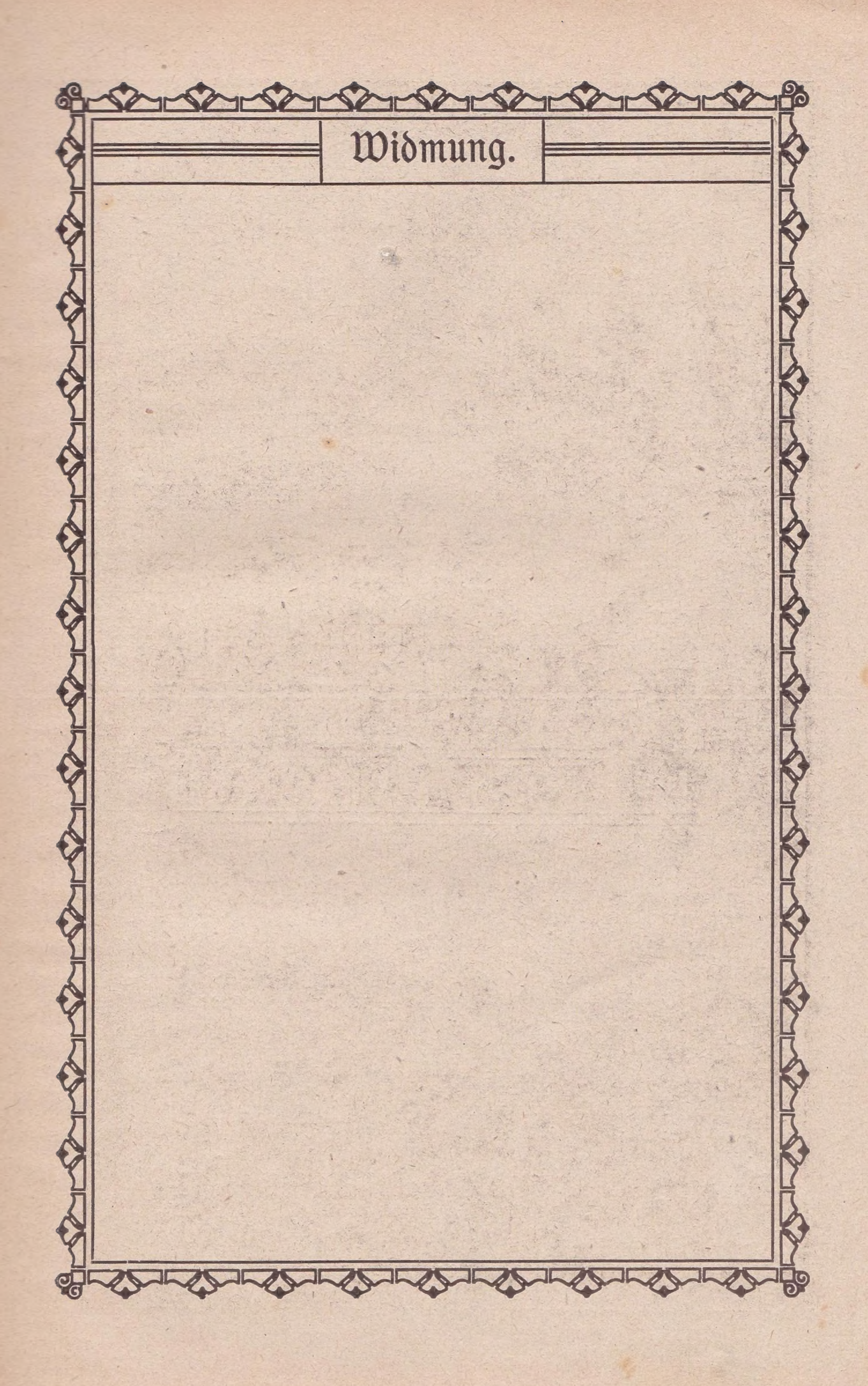

SUS. MÜLLER
Das
fleißige
Hausmütterchen











Widmung.


Müller's
Hausmütterchen

Das fleißige Hausmütterchen

Ein Führer
durch das praktische Leben für Frauen
und erwachsene Töchter

von

Susanna Müller

Mit 4 Kunstdrucktafeln und 375 in den
Text gedruckten Abbildungen, davon
270 für Handarbeiten und Schneiderei

20., unveränderte Auflage,
gleichzeitig ausführlichstes Kochbuch für den Selbstkocher
sowie Kochkisten jeder Art



Zürich
Verlagsbuchhandlung Albert Zeller

Vorwort zur 15. Auflage.

Vor 1½ Dezennien hatte Unterzeichnete den Original-Selbstkocher der Oeffentlichkeit übergeben. Der Beweggrund zur Schaffung dieses Hilfsmittels zum Kochen im Privathaushalte ging hervor aus der gewonnenen Erfahrung, daß das Garmachen der Speisen bei fallender Hitze eine an Qualität und Quantität bedeutend verbesserte Kost liefere. Die Ursachen dieser Erfolge liegen so im löslichen Verhalte der Eiweißstoffe, in der Beibehaltung des natürlichen Aromas und in der erhöhten Lockerung des Zellinhaltes mehliger Bestandteile. So ist es Tatsache, daß der Gebrauch von Susanna Müllers Original-Selbstkocher von bedeutenden Aerzten als wesentliche Hilfe bei geschwächter Verdauung empfohlen wird. Das Bedürfnis einer vollständigen Mitteilung der Kochmethode hat sich schon längst fühlbar gemacht. Wohl half die mit jedem Apparat abgegebene allgemeine Anleitung über die Anfänge hinweg. Außergewöhnliche Schwierigkeiten ließen es nicht zu, dem ursprünglichen Plane zufolge die Spezialmethode dem „Hausmütterchen" früher einverleiben zu können. Mit dieser neuen 15. Auflage ist sie nun so ins Werk gesetzt, daß man den Apparat brauchen kann oder nicht. Jeder denkenden Hausfrau werden schon aus Sparsamkeitsrücksichten die Kontraste bald klar werden. Manches Vorurteil gegen die gute Sache wird schwinden mit der Einsicht, daß es sich hierbei um die bloße Handhabung von einfachen Naturgesetzen handle, die man bisher zum Schaden des ganzen außer acht gelassen.

Zürich, im Dezember 1901.

Sus. Müller.

Vorwort zur 16. Auflage.

Der Verfasserin dieses in mehr denn 60,000 Exemplaren verbreiteten Buches war es nicht vergönnt, das Erscheinen der 16. Auflage ihres bedeutenden Werkes noch zu erleben. Sie mußte wenig Wochen vorher nach längerer Krankheit das Zeitliche segnen.

„Das fleißige Hausmütterchen" soll ihr ein Denkmal sein, das in jedem Haus seinen Platz finden möchte, um dort alle Herzen für sich einzunehmen und so noch viele Jahre lang edle Früchte zu tragen.

Aarau, im Februar 1906.

Emil Wirz, Verlag.

Vorwort zur 17. Auflage.

Susanna Müller wurde im Jahre 1829 im toggenburgischen Dorfe Wattwil als Kind schlichter Bauersleute geboren. Eine harte, entbehrungsreiche Jugend (schon mit 4 Jahren mußte sie spulen und mit 8 Jahren weben) und eine dürftige Schulbildung waren nicht dazu angetan, ihrem überaus lebhaften Geist das zu vermitteln, nach was er verlangte. Ihr Bildungsdrang half ihr aber über die Schwierigkeiten hinweg. Unermüdlich arbeitete sie durch Selbststudium an ihrer Ausbildung. Als sie mit 19 Jahren ihre gute, verständige Mutter verlor, mußte sie, selbst körperlich dürftig ausgestattet, die Führung des Haushaltes übernehmen; in der Folgezeit wurde dem strebsamen Mädchen eine Kleinkinderschule und der Unterricht an der Arbeitsschule, zuerst in Hummelwald und dann auch in Wattwil selbst übertragen. In einem ³/₄jährigen Aufenthalt in einem basellandschaftlichen Pfarrhause erweiterte sie ihre hauswirtschaftlichen Kenntnisse. Aus manchen Sorgen heraus faßte sie den Entschluß, in einem Buche ihre Anschauungen und Erfahrungen über die Führung des Haushaltes niederzulegen. Mit besonderem Geschick verstand sie es, vor allem das Einfache, Zweckmäßige herauszufinden, zu betonen und in der Ernährung einer einfachen, doch guten und abwechslungsreichen Kost das Wort zu reden. Ihr in volkstümlichem Tone geschriebenes Buch fand bald weiteste Verbreitung, in den Jahren 1860—65 allein wurden 5 große Auflagen nötig. Später fügte sie ihrem hauswirtschaftlichen Buch noch den zweiten Teil, die Anleitung zur Handarbeit, bei. Stets arbeitete Susanna Müller an der Erweiterung ihrer hauswirtschaftlichen Kenntnisse. Neubearbeitungen ihres Buches und weitere schriftstellerische Tätigkeit auf diesem Gebiete verlangten ihre Uebersiedelung nach Zürich. Hier führte sie einige Zeit eine Pension. Da kam ihr die Idee, den Selbstkocher anzufertigen, der es ermöglichte, außer dem Ankochen ohne Verwendung von Feuer die Speisen gar werden zu lassen. Keine Mühe, kein Opfer scheute sie, diese Errungenschaft, die ihr für eine gute, zweckmäßige und billige Ernährung überaus wichtig schien, in weiteste Kreise zu tragen. In Tausenden von Familien ist „Susanna Müllers Selbstkocher" ein beliebter Helfer geworden. 1885 wurde der Selbstkocher patentiert, Susanna Müller hatte die Freude am Erfolg; aber auch die großen Sorgen, die die Ausbeutung einer Erfindung bringt, wurden ihr reichlich zuteil. Die Konkurrenz setzte ein, das von ihr angewendete Prinzip wurde in mannigfachen Abänderungen verarbeitet und ausgebeutet.

Inzwischen erlebte ihr Buch Auflage um Auflage, auch über die Grenzen unseres Landes hinweg fand es seinen Weg in manchen Haushalt, wurde mancher Hausmutter ein treuer Führer. Immer war die Verfasserin bestrebt, das Buch den Forderungen der Zeit anzupassen und neuere Ideen in bezug auf Ernährung, Gesundheits- und Krankenpflege usw. hineinzulegen.

Im Jahre 1913 war die sechzehnte Auflage vergriffen und eine Neubearbeitung notwendig geworden. Doch hatte der Tod Susanna Müller die Feder aus der Hand genommen, andere sollten nun ihr Werk fortsetzen.

Zugleich ging das „Fleißige Hausmütterchen" in einen andern Verlag über. Vom neuen Verleger wurde den Unterzeichneten der ehrenvolle Auftrag zuteil, die Neubearbeitung des bestbekannten Buches auszuführen.

Dem Wunsche der Verfasserin gemäß haben wir, gleichsam als ihr Vermächtnis, ihre „Briefe" zur Hauptsache unverändert in die neue Auflage hinübergenommen. Darin spricht sie ihre hohe Auffassung, die sie vom Berufe der Hausfrau hat, aus. Sie gipfelt in einer tiefreligiösen Welt- und Lebensanschauung, die ihr jederzeit in ihrem Leben Halt gab und sie ihr an Entbehrungen und Entsagungen reiches Leben fröhlich tragen ließ.

Gerade in den letzten Jahren haben auf manchen Gebieten, auch dem der Hauswirtschaft und der Ernährungslehre, die Anschauungen Wandlungen durchgemacht; wir haben uns bestrebt, nach Möglichkeit den Neuerungen, die sich bewährt haben, Eingang in das Buch zu verschaffen, manches auch wurde übersichtlicher gestaltet und ergänzt. Erfahrungen, gesammelt im Haushalt und in redaktioneller Tätigkeit, im Lehrberuf (hauswirtschaftlicher Unterricht an der Volksschule) standen uns vielfach zur Verfügung und zeigten uns, wie notwendig die Hausfrau in den immer komplizierter sich gestaltenden Lebensverhältnissen Anregung und Belehrung brauchen kann.

Auch haben wir uns in der einschlägigen Literatur nach dem Besten umgesehen, was der Führerin eines Haushaltes dienen kann. An dieser Stelle möchten wir besonders Herrn Pfarrer Künzle in Wangs bei Sargans und Herrn Dr. med. und phil. Th. Christen in Bern unsern besten Dank aussprechen für die bereitwillig gegebene Erlaubnis, ihre Bücher, das so weitherum beliebte „Chrut und Uchrut" und „Unsere großen Ernährungs-Torheiten" für die einschlägigen Kapitel zu benutzen. Wertvolle Ratschläge konnten wir daraus unsern Lesern vermitteln.

Neu hinzugekommen sind die Kapitel über Gartenbau, Geflügel- und Kaninchenzucht.

Im Handarbeitsteil, der erneuert und bedeutend vermehrt wurde, haben wir die Schnittmuster in Anlehnung an die jetzt in den meisten Arbeitsschulen gebräuchliche Art des Schnittmusterzeichnens abgeändert.

Der Wunsch, „Das fleißige Hausmütterchen" möge auch nach seiner Neugestaltung der Hausfrau und Familienmutter treuer Führer und Ratgeber sein, leitete unsere Arbeit.

Diese war zu einem guten Teil vollendet, als der Krieg über Europa hereinbrach. Jede Hausfrau kennt die Wirkungen, die er auf jeden Haushalt mit sich brachte. Eindrucksvoll predigt er Einfachheit in der Lebenshaltung und unsern Worten über Brot und Vollmehl (s. dieses Kapitel) hat er nicht geahnte Geltung verschafft, lange bevor das Buch erscheinen konnte. Der klugen Haushalterin wird das neue „Fleißige Hausmütterchen" gerade für diese vereinfachte Küche gute Dienste leisten.

Der Verleger hat trotz schwerer Zeiten keine Mühen und Kosten gescheut, den Text des Buches durch gute Abbildungen zu erläutern, dem Buch in jeder Beziehung die beste Ausstattung zu geben. Wir sind ihm dafür dankbar. Besondere Sorgfalt wurde auch der Ausarbeitung eines genauen Sachregisters gewidmet.

Zürich und Höngg, im September 1915.

Frau J. Boßhardt-Winkler,
Marta Schmid, Lehrerin.

Vorwort zur 18. Auflage.

Vor Jahresfrist ist „Das fleißige Hausmütterchen" von Susanna Müller neubearbeitet und in neuem Gewande in 17. Auflage erschienen. Heute liegt bereits die 18. Auflage vor uns.

Dieser große Erfolg, die außerordentlich günstige Aufnahme in der Presse, die anerkennenden Urteile aus Frauenkreisen sind uns wertvolle Beweise dafür, daß es uns gelungen ist, dem Buche seinen volkstümlichen Charakter zu bewahren. Da einer seiner Grundzüge die Betonung der einfachen, gesunden Lebensweise ist, wird manche Leserin das darin finden, dessen sie in der jetzigen Zeit bedarf. Wir haben auch dieser neuen Auflage eine Reihe von Ratschlägen und erprobten Neuerungen auf dem Gebiete des Haushaltungswesens beigefügt, die der gegenwärtigen Zeit Rechnung tragen, wie es überhaupt unser Streben ist, in dem Buche mit der Zeit Schritt zu halten. Dankbar nehmen wir auch Anregungen, bewährte Rezepte aus dem Kreise unserer Leser entgegen.

In schwerer Zeit geht „Das fleißige Hausmütterchen" von neuem ins Leben hinaus, mit unserm aufrichtigen Wunsch, es möchte den Frauen in ihrer Hausführung gute Dienste leisten.

Zürich und Höngg, Mitte Dezember 1916.

Ida Boßhardt-Winkler,
Marta Schmid, Lehrerin.

Vorwort zur 19. Auflage.

Die Kriegsverhältnisse, unter denen auch die 19. Auflage des „Fleißigen Hausmütterchens" entstanden ist, verlangten mancherlei Anpassung an die veränderte Lebenshaltung. Anderseits dürfen wir aber auch feststellen, daß Ansichten über einfache Lebensführung, wie wir sie schon in der 17. und 18. Auflage vertraten und in verschiedenen Kapiteln des Buches, wie z. B. in der Vorbemerkung zu den Speisezetteln aussprachen, durch den Krieg in weiten Kreisen zur Geltung kamen.

Auch in dieser Auflage wird manches zu finden sein, das für heute nicht zutreffen mag. Uebrigens sind Kochrezepte ja keine Gesetze, die eine und andere Kochanleitung wird der Hausfrau nur die Anregung geben zur vereinfachten Zubereitung guter Gerichte.

Der Wunsch, unsere Hausfrauen möchten von den Kriegszeiten für ihre hauswirtschaftliche und erzieherische Tätigkeit, für die so sehr notwendige Vereinfachung und gesundheitlich wichtige Neugestaltung der Lebensweise recht viel lernen, begleitet die 19. Auflage des „Fleißigen Hausmütterchen".

Zürich und Höngg, Frühjahr 1918.

Ida Boßhardt-Winkler,
Marta Schmid, Lehrerin.

Inhaltsübersicht.

I. Abteilung.

II. Abteilung.

Liebe Anna!

Du stehst vor dem ernstesten Wendepunkt Deines Lebens, der wohl für die meisten Menschen von weittragendster Bedeutung ist für ihr späteres Leben, vor Deiner Verheiratung. Jetzt, da Du treue mütterliche Führung wohl am meisten vermissest, ist die Zeit gekommen, das Versprechen, das ich Deiner um Dich besorgten Mutter auf ihrem Sterbebette gab, einzulösen. Ich will es versuchen und will mir redlich Mühe geben, Dir auf allen Gebieten häuslichen Schaffens gute Ratschläge zu geben, und bitte Dich, mich durch gutes Entgegenkommen in meiner Arbeit zu unterstützen.

Da ich Dich persönlich in Deinem Wirkungskreise beobachten konnte, so bekam ich über manches, das Dir hindernd in den Weg tritt, Aufschluß.

Vor allem, schien mir, fehle Dir der einheitliche Ueberblick über den Organismus Deines Haushaltes. Deine Aufmerksamkeit ist ohne Zusammenhang mehr auf die Einzelheiten gerichtet, aus denen er zusammengesetzt ist; so zersplittert Deine Kraft, und Du wirst Deiner Aufgabe nicht Meister.

Jede gute Hausmutter bedarf der Fähigkeit, ihren Hausstand objektiv betrachten zu können. Verhältnisse, Stand und Beruf sind zuerst zu berücksichtigen, nach diesen muß sich die Führung gestalten.

Jeder Hausstand hat das Glück und die Zufriedenheit der Familie zu seinem Ziel und Endzweck. Seine Elemente sind unter allen Verhältnissen die sittlichen Eigenschaften: **Tätigkeit, Ordnungsliebe, Reinlichkeit, Sparsamkeit und Frömmigkeit.**

Die rechte Tätigkeit, die sich kennzeichnet dadurch, daß sie freudig und mit heiterm Sinn, unverdrossen früh und spät, beharrlich und gewissenhaft jede Arbeit bewältigt, ist ein Ergebnis der richtigen Welt- und Lebensauffassung. Diese besteht darin, daß wir aus Liebe zum Guten überall, wo wir gehen und stehen, den Nutzen zum Besten anderer im Auge haben. Solche Nutzleistung fängt bei sich im Kleinsten an. Das Bestreben, in den gegebenen Verhältnissen allen Anforderungen gerecht zu werden, weckt den Sinn für Ordnung.

Ordnungsliebe hat sich nach allen Seiten zu entwickeln. Diese muß sich zu jeglichem Tun gesellen. Selbst die geringfügigste Arbeit hat ihre bestimmte Regel, nach der sie besorgt werden soll. Die Arbeit soll nicht nur in geregelter Ordnung in bezug auf Ausübung der technischen Fertigkeit vor sich gehen, auch die Vollendung muß untadelhaft sein. Um mich in letzterer Beziehung deutlicher zu machen, führe ich hier einige Beispiele der bei Dir gemachten Beobachtungen an. Ich prüfte die nach Deiner Meinung für den Sonntag in beste Ordnung gebrachte Stube. Auf dem Boden fand ich den Wänden entlang und in den Ecken noch Staub. Die Gesimse und Leisten waren gar nicht abgewischt. Auch die Möbel waren nicht durchweg abgerieben und da und dort hingen Sachen, die sonst ihren Platz anderswo hatten. Ebenso unvollkommen war die Ordnung in der Küche.

Ein anderes Mal war ich erstaunt, in den Schlafzimmern die Betten so unbehaglich und unschön gemacht zu sehen, ebenso war das Abräumen und Abstauben dort mangelhaft. Verstehst Du mich nun? Sieh', im einfachsten Haushalte kann man der Pünktlichkeit nicht entbehren, sie muß dem Hausmütterchen gleichsam zur andern Natur werden.

Ordnung muß walten in der Zeiteinteilung. Jedes Geschäft im Haushalte erfordert zu seiner Verrichtung eine gewisse Zeit an und für sich. Hiebei läßt sich viel gewinnen, wenn man sich stets übt, jede Arbeit rasch und flink zu vollenden. Solche Geschicklichkeit ist unbezahlbar. Jedes Geschäft beansprucht zu seiner Besorgung auch eine schickliche Tageszeit. Ordnung hierin ist wiederum unerläßlich. Um für Dich, liebe Anna, den Tagesplan festzustellen, bedarfst Du zunächst der klaren Einsicht, was für Geschäfte in Deinem Haushalte täglich vorkommen und wiederkehren, dazu auch, wie viel Zeit ein jedes in Anspruch nimmt. Beides kannst Du anfänglich notieren; denn erst das Geschriebene gewährt Dir einen sichern Anhalt, wie sich die Geschäfte ineinander fügen lassen. Probiere das, was Dir noch nicht recht scheint, durch praktische Uebung Tag für Tag, bis Du sicher bist in der Reihenfolge der Hausgeschäfte.

Ordnung muß walten in allen Räumen des Hauses. Zur Ordnung im Raume gehört nicht nur das regelmäßige Wischen, Fegen und Putzen, sondern auch das wohlgeordnete, dem guten Geschmack entsprechende Einräumen der Möbel u. dgl. Die einmal getroffene, zweckmäßige und gemütliche Einrichtung soll nicht gestört werden durch öftere Veränderungen. Jedes Ding an seinem Platz muß zur Gewohnheit werden, so daß man es jederzeit im Finstern finden könnte. Das ist eben die Grundlage zum heimeligen Charakter, den die eigene Haushaltung einer fremden voraus hat.

Ordnung muß walten in allen zum Haushalte und zur Existenz notwendigen Gegenständen. Wenn man gute Ordnung haben will in allen Räumen des Hauses, so ergibt sich fast von selbst, daß man Ordnung halten muß in allen Kleinigkeiten. Vorab weist man allem Arbeitsgeschirr seinen bestimmten Platz an. Die Verhältnisse sind so verschieden; man übe sich, bei seinesgleichen alle guten Vorbilder aufzufassen und das Beste auch für sich zu benutzen. Wie vieles kann eine aufmerksame Hausfrau in Körbchen und Kistchen anständig versorgen; z. B. die Bestecke, das Nähzeug, die Stricksachen, Flicklappen, Putzlappen, Lumpen, Papier, Knochen, Holz, Kohlen, Feuerzeug u. dgl.; das Putzgeräte für Schuhe, Lampen, Bestecke usw., die alle wiederum ihren geeigneten Platz in Kasten, Schubladen und verborgenen Winkeln einnehmen, wo das Auge nicht gestört und der Raum nicht beengt wird. Solche bestimmte, gesonderte Aufbewahrung ist unschätzbar, man kann schnell das Nötige wegnehmen, was man braucht, und bald ist wieder Ordnung, wenn man sofort wieder alles an Ort und Stelle bringt. Täglich kann man die Erfahrung machen, daß es nicht gut ist, wenn man nach einem Geschäfte die Sachen beiseite legt, um sie ein andermal zu versorgen. So bekommt man bald eine Störung in den Hausräumen und in der Hausordnung. Wie Ordnung in der Besorgung, so muß auch Ordnung in der Reinigung und in der Erhaltung der Gegenstände walten. Zur Ordnung in diesen Dingen gehört auch, daß man z. B. alte Vorräte von Zeit zu Zeit untersuche, ob sie nicht der Verderbnis ausgesetzt seien, der man durch geeignete Mittel vorbeugen soll. Ebenso ist es Sache der Ordnung, neue Vorräte zu schonen, bis die alten aufgebraucht sind.

Ordnung muß walten in den Sitten und Gebräuchen des Hauses (Hausordnung). Wenn man den Blick auf die Gestaltung der

verschiedenen häuslichen Einrichtungen wendet, so wird man die Erfahrung machen, daß jedes gut organisierte Familienleben gleichsam seine eigentümliche Hausverfassung hat. Diese ist abhängig von den Sitten und Gebräuchen des Ortes, den Verhältnissen und der Lebensstellung der Familie. Allerdings ist die vollkommenere oder geringere Entwicklung des Familienlebens sehr abhängig von der geistigen Begabung und Gesittung der Familienglieder. Wie dem auch sei, überall findet man, daß es nur da heimatlich ist, wo in der Lebensweise feste Ordnung waltet. Diese Ordnung bezieht sich namentlich auf die regelmäßige Führung des Haushaltes. Früh aufstehen und nicht spät zu Bette gehen, sei der Anfang und das Ende des Tagesplanes. Einen solchen aber sollte man jeden Morgen machen, man sollte wissen, was für Pflichten voraussichtlich in jeder Stunde zu erfüllen sind. Abgesehen von allem Außergewöhnlichen muß man wissen, w a s man täglich zu tun hat und w i e v i e l Z e i t jedes der Geschäfte im Haushalt in Anspruch nimmt, bis es gut gemacht ist. Aus solcher bestimmten Erfahrung kann die Z e i t e i n t e i l u n g hervorgehen. Arbeit, Erholung, Ruhe müssen gegenseitig ineinandergreifen. Bei planlosem Schaffen gewinnt scheinbar die Arbeit die Oberhand; es ist dies ein Ringen ohne Ende, ein Joch, bei dem man nie des Lebens froh wird.

Große Rücksichten ist man der Besorgung der Küche schuldig. Die Wahl und die Zubereitung der Nahrung muß immer den bestehenden Bedürfnissen entsprechen. Die Essenszeiten sind fest und pünklich einzuhalten. Für Beibehaltung der Morgen- und Abendandacht, des Tischgebetes, der Sonntagsfeier und dgl. wirst Du Dein Möglichstes tun. Zum Notwendigen füge das Freundliche, damit das Familienleben stetsfort Erfrischung erhalte. Daher unterlasse nie, die Feier von Geburts- und Namenstagen der Deinigen durch irgend eine Ueberraschung zu verschönen. Unterhalte den lebhaften Verkehr mit Verwandten, Freunden und Bekannten in der Weise Deiner seligen Mutter, welche mit ihren einfachen, aber gediegenen, der freundlichen Gesinnung gegen jedermann entsprossenen Manieren überall Freunde fand. Lasse ebenfalls im Umgange mit Armen und Verlassenen jene ihr eigen gewesene Milde leuchten; denn Du weißt, jede Gabe erhält durch ein freundliches, teilnehmendes Hineinleben in die Not und Sorge anderer doppelten Wert. Befolgst Du das alles nach dem Vorbilde, welches Du von Jugend auf vor Augen hattest, so wird auch Dein neuer Hausstand eine Stätte des Segens werden.

In Liebe

Deine M a r i e.

L i e b e A n n a!

R e i n l i c h k e i t ist auf das engste verschwistert mit der Ordnung; sie ist ihr beständiger Begleiter. Das Waschen, Wischen, Fegen und Putzen kann man selbst in der ärmsten Haushaltung nicht unterlassen, und es sind die Mittel so einfach, welche zur Pflege der Reinlichkeit dienen. Tagtäglich fließt das liebe, unentbehrliche Wasser, welches im kalten und warmen Zustande reinigende Wirkung besitzt. Fügst Du dazu etwas Seife oder Sand, Bürste und Lappen, so kannst Du die größte Reinlichkeit um Dich herum entfalten, wenn Du die beiden Hauptbedingungen „Wollen" und „rege Tätigkeit" damit verbindest. Wie die Ordnung, so muß sich auch die Reinlichkeit nach ganz verschiedenen Seiten hin entwickeln.

Da du im Verlaufe der nächsten Briefe alles finden wirst, was zur Reinhaltung eines ganzen Hauswesens gehört, so wollen wir diese Betrachtung einem sehr wichtigen Elemente im Haushalte: der S p a r s a m k e i t, widmen.

Sparsamkeit, d. h. weniger ausgeben als einnehmen, ist die Grundbedingung eines jeden Haushaltes. Um der Anforderung zu genügen, wird man in gewissen Verhältnissen getrieben, sogar am Notwendigen Mangel zu leiden, um nur das Unentbehrliche sich verschaffen zu können. Das will sagen: Man ist zu darben gezwungen. Darben in Verhältnissen, wo die Mittel das Notwendige gestatten, ist Geiz. Geiz ist aber die Wurzel alles Uebels.

Die Sparsamkeit hat sich ebenfalls nach verschiedenen Seiten zu entwickeln. Vor allem muß sie walten im Gebrauche des Geldes.

Das Geld ist der große Angelpunkt, um den sich im Leben der Menschen die Kreise in unendlicher Abstufung bewegen. Diese öffnen sich dem Reichen zu gewaltigen Ringen, in deren Zwischenraum er schalten und walten kann nach Herzenslust. Der Ring des Armen bleibt klein, er muß, wie man sagt, sich nach der Decke strecken. Sei das Los, wie es wolle, eines bleibt fest: Man muß rechnen. Unvorhergesehene Zwischenfälle, die Tage der Krankheit und diejenigen des Alters erfordern den notwendigen Sparpfennig. Das Geheimnis aber, einen solchen zu erhalten, liegt in dem einfachen Umstande, daß man den Haushalt um eine Stufe geringer einrichte, als das Einkommen das erlaubt. Um jederzeit diese Einsicht zu haben, ist es unumgänglich nötig, daß man Rechnung führe. Das Rechnungswesen im richtigen Sinn braucht mehr, als daß man im allgemeinen Ausgaben und Einnahmen einschreibe, man muß zum voraus schon wissen, wie viel man ausgeben darf. Wer ohne einen Voranschlag Rechnung führt, geht auf unsicheren Wegen; wie leicht überschätzt man sich, daß man mehr braucht, als dies die Verhältnisse erlauben. Auch wer kein festes Einkommen hat, z. B. ein Bauer, ein Berufsmann, ein Tagelöhner oder Fabrikarbeiter, ist doch imstande, von Jahr zu Jahr einen Ueberschlag über seine mutmaßlichen Einnahmen zu machen und diesen gegenüber die Ausgaben zu bestimmen. Als feste Konti, die bei jedem Hausstande vorkommen, treten auf: Zinse, Steuern, Sparkasse (Lebensversicherung), Löhne, Geschenke usw., Zeitungen, Brennmaterial und die Anschaffung neuer Kleider. Der Rest bliebe für die Nahrung und zur Führung des Haushaltes, inbegriffen Unvorhergesehenes. Bliebe für diese letzteren Posten eine zu kleine Summe, was bei spärlichem Einkommen nur zu häufig der Fall ist, so müßte man eine Verteilung auf die übrigen Konti versuchen, d. h. man muß sich so einrichten, daß man dann auskommt; man muß einfacher wohnen, kann weniger ersparen, soll alles selbst besorgen, hat die Kleider aufs äußerste zu sparen, zu flicken und stets stark und solid einzukaufen usw. Die Lebensverhältnisse sind eben gar verschieden. Während die einen bei Hülle und Fülle vielleicht 20—25 Prozent ihres Einkommens für den Lebensunterhalt nötig haben, verbrauchen andere bei Mangel 50—60 Prozent. Das zeigt, wie nötig eine Vorberechnung der Einnahmen und Ausgaben ist. Gesunde, ausreichende Nahrung, Wohnung und richtig schützende Kleidung sei das erste, wonach man trachte; dadurch erhält man die Gesundheit und diese ist das größte Gut des Lebens. Die Zufriedenheit mit seinem Lose, diese Frucht des klaren Denkens, hilft über alle anderweitigen Einschränkungen hinweg, es ist kein Müssen, sondern ein Können, das in sich glücklich macht. Ist so für die Hausstandsrechnung die richtige Grundlage gefunden (für Neulinge können solide Familien von gleichen Verhältnissen Belege liefern), dann halte man eisern den Standpunkt fest, sonst läuft man Gefahr, rückwärts zu kommen. Es liegt eine unendliche Befriedigung in dem Bewußtsein, auf sicherem Boden zu stehen. Wenn man auch aufs einfachste leben muß, wenn man nur bis ans Ende niemandem zur

Last fällt und seine Selbständigkeit wahren kann, die verschafft Ruhe, Friede des Herzens und läßt die drückende Sorge nicht aufkommen.

Ein weiteres Feld im Bereiche der Sparsamkeit ist der Einkauf der Lebensmittel usw. für den häuslichen Bedarf. Gute Quelle, reelle Ware, der Bezug größerer Quantitäten, das alles ist wohl zu beachten, weshalb die Kasse stets sorgfältig ihren Ueberschuß für solche Zwecke bereit halten soll. Nicht minder wichtig ist die Vorsicht im Gebrauche der einmal angeschafften Dinge, Vorsicht im Gebrauche der Zeit. Ordnung und Reinlichkeit sind in jeder Hinsicht die wesentlichsten Bedingungen wahrer Sparsamkeit, welche eine richtige Auffassung von dem Werte aller zum Leben notwendigen Dinge in sich schließt. So wird wahre Sparsamkeit allem Luxus fern bleiben. Es kann aber ein Luxus in Dingen walten, von denen man gar nicht meint, daß es ein Luxus sei. So z. B. ist es in gewissen Verhältnissen ein großer Luxus, wenn man zu viele Zeit auf das Fegen, Putzen u. dgl. verwendet; das muß sowohl den übrigen Verhältnissen angepaßt werden, wie etwas anderes. Es gibt der Steckenpferde viele, die im stillen über die Schranken schreiten, aber es bleibt wichtig, daß man in der Sorge für seine Existenz nie vergesse, daß es nicht damit getan ist, wenn man für sich denkt; man muß für Arme und Notleidende ein offenes Herz haben, das wird in allen Lagen vor Selbstsucht bewahren. Dabei vergesse man die Hauptsache nicht: Aller Segen kommt von oben! Durch Treue in allen Dingen sind wir bereit für die Aufnahme von geistigen Einflüssen, welche das Herz lösen von dem starren Festhalten am irdischen Besitz. So reift die Erkenntnis, daß wir nur Haushalter sind, daß alle gute Gabe immer von oben kommt.

Für heute muß ich schließen. Schreibe mir bald, wie es Dir geht und wie Du meine Briefe aufgefaßt habest.

In Liebe

Deine Marie.

Anna an Marie.

Gerne habe ich Deine Briefe gelesen und erkläre Dir aufrichtig, daß ich die Unzulänglichkeit meiner Anschauungen und Verrichtungen erkenne. Es will mir aber auch nicht der Mühe wert scheinen, sich mit aller Kraft dem Irdischen so zu widmen. Und doch scheint mir, daß Du Dich mit aller Freudigkeit darin bewegest. Siehe, ich kann es nicht recht begreifen an Dir; denn es ist etwas so ganz Weltliches, daß es einem das Herz gefangen nehmen muß, wenn man nichts anderes nachzudenken hat, als was immer zu ordnen und zu machen sei; dies muß doch sein, wenn man allem so recht vorstehen will. Bei meinen Anschauungen fürchte ich wirklich, daß es mir nicht so ganz gelingen werde, allem dem genau nachzukommen. Du weißt ja, über dem Irdischen möchte ich das Himmlische nicht ganz vergessen, dies ist doch das Beste. Darum bin ich oft nicht glücklich bei meinen Arbeiten, und ich wünschte manchmal schon, daß ich dies mit einer gewissen Qual verbundene Gefühl beseitigen und wie andere froh und heiter allem mit Pünktlichkeit nachkommen könnte. Ich hoffe mit Zuversicht, daß auch mir ein Stützpunkt geboten werde, der mich die Arbeit von einer viel lieblicheren Seite betrachten lehrt, als ich es jetzt kann. Ich glaube, Du habest den rechten Standpunkt schon gefunden, und ich bitte Dich, mich darin zu unterrichten. Glaube mir, daß ich dann mit viel mehr Freudigkeit arbeiten werde, wenn ich besser ver-

stehe, inwiefern auch die Arbeit mit höherem Interesse verwandt sein könne. Ich warte mit Sehnsucht auf die Behandlung des fünften Elements im Haushalte: die Frömmigkeit.

In fröhlicher Erwartung Deines lieben Briefes schließt für heute

Deine

Anna.

Marie an Anna.

Ich habe Dich verstanden, liebe Anna, und ich will gerne glauben, daß es Dir bei Deinen Arbeiten so geht, wie Du mir geschildert hast. Du hast in Deinen Anschauungen über die irdischen Verhältnisse, dem Himmlischen gegenüber, in manchem gar unklare Begriffe, die gleichsam eine Kluft zwischen beiden bilden. Ich denke selbst gerne und oft über dieses Thema nach und will im Interesse für Dich und mich meine Gedanken darüber niederzuschreiben versuchen.

Die Güte Gottes gab dem Geist, der Seele den Leib zum Kleide, der von Erde ist und wieder zu Erde werden muß. Dieser Erdenleib ist dem Geiste, der die Bestimmung hat, sich fortzubilden, so ganz unentbehrlich, und eben dieser Leib, des Geistes Hülle, erfordert unsere Tätigkeit, weil er ernährt, gekleidet und geschützt sein muß. Hiermit begreifst Du, daß die Arbeit ebensowohl in Gottes Plänen liegt, als die Vervollkommnung unseres geistigen Ichs. Bei dieser Betrachtung werden wir zum voraus darauf aufmerksam gemacht, daß unsere Tätigkeit auch in einer gewissen Regel, nach Grundsätzen, die jeder Arbeit angemessen sind, sich bewegen muß, somit Ordnung und Pünktlichkeit Grundbedingungen der Arbeit sind. Wir finden die deutlichsten Beweise dieser Tatsache in der Natur, dem Werke Gottes. Da nehmen wir überall einen lebendigen Tätigkeitstrieb, ein beständiges Umgestalten, einen fortdauernden Wechsel wahr. Dieser Umgestaltung, diesem beständigen Stoffwechsel ist auch unser Körper unterworfen, bis er wieder der Erde anheimfällt. Dieses Naturgesetz hält das große Ganze in einer beständigen Tätigkeit. Es ist uns klar, daß diese Tätigkeit nicht in regelloser Weise sich bewegt, sondern die Ordnung sozusagen die Seele des Ganzen ist, und wo diese Ordnung in irgend etwas aufhört, da ist eine Stockung oder Auflösung in kleinerem oder größerem Umfange unvermeidlich. Wie in den Verrichtungen der Natur, so hängt auch in der Arbeit des Einzelnen das Gelingen seines Wollens von diesen Grundeigenschaften ab. Darum habe ich zum voraus gesucht, Dir diese Eigenschaften Deinem Verhältnis gemäß hervorzuheben und Dich vor allfälligem Vergessen derselben zu warnen. Der Mensch, das mit Geist begabte Wesen, hat vermöge seiner Freiheit zwar die Wahl, sich dieser allgültigen Regel anzuschließen oder nicht, gezwungen ist er nicht. Unsere angeborene Sündhaftigkeit hat uns eben auch da in Gefahr gebracht, von der richtigen Bahn abzulenken. Dieser Gesichtspunkt lehrt uns klar und deutlich, daß wir einer höheren Kraft, einer mächtigen Unterstützung bedürfen, um nur der einfachen Spur der Natur nachkommen zu können. Diese Kraft finden wir im Christentum, vermittels unserer Gotteskindschaft. Durch dieses Kindschaftsverhältnis treten wir aber in ein ähnliches schönes Verhältnis zu Gott, wie gute Kinder zu ihren Eltern, und freuen uns der herrlichen Verheißung: „Ich will für euch sorgen, wie ein Vater für seine Kinder sorgt.“ Wie aber gute Kinder das Ihrige aus Liebe zu den Eltern unverdrossen schaffen, so sollen auch wir das Unsrige mit aller Treue tun. Diese Treue

soll sich bis auf das Kleinste erstrecken und solche Treue führt uns dann wieder zurück zu der einfachen und doch so hehren Weise der Natur.

Auf diese Art werden wir mit unserer Tätigkeit in ein ganz anderes Verhältnis gesetzt. Der eigentliche Beweggrund ist, daß wir es um Gottes Willen tun: Es ist dann nicht ein Dienst, den Menschen zu gefallen oder uns selbst, sondern dem Herrn. So wird die rechte Freudigkeit und die rechte Lust und Liebe täglich in Dir neu werden, wenn Dir Dein Arbeiten auch zum Gottesdienst wird. Arbeit und Gebet erhält auf diese Weise den innigsten Zusammenhang, dessen Wert sich Dir immer deutlicher zeigen wird. Es ist wohl wahr, daß besonders die Besorgung der häuslichen Geschäfte viel Kleines, Unscheinbares in sich schließt, das, wenn sie nicht in ihrer ganzen Wichtigkeit betrachtet werden, leicht ermüdend wirkt. Allein im rechten Licht betrachtet, ändert sich dann alles, wir unterziehen uns dem unbedeutendsten Geschäfte mit Freuden, weil wir finden, daß damit geistiges und leibliches Wohlbefinden einer Haushaltung gegründet und erhalten wird und somit der innere geistige Mittelpunkt des Lebens, die Liebe, sich betätigen kann.

Nicht wahr, liebe Anna, es stellt sich Dir nun klar heraus, daß durch Deine Betätigung für das äußere Leben kein Nachteil für Dein Inneres entstehen kann, daß im Gegenteil eben das Leben von innen heraus seinen Wert erhalten muß. Um aber recht im Leben stehen zu können, muß das innere Leben fortwährend gestärkt werden durch jene geistigen Verbindungen mit der Quelle des Lebens. Du bedarfst einer täglichen Aufmunterung und das unumgänglich Notwendige ist das Gebet und das Wort Gottes. Dieser geistigen Verbindung erinnern wir uns sichtbar am Sonntag, wo wir von den lieblichen Klängen der Glocken uns einladen lassen, den Festtag zu feiern. Es ist etwas gar so Wohltuendes, nach der Wochenarbeit zu ruhen und besonders geistig sich zu erholen, zu sammeln Kraft um Kraft aus dem nie versiegenden Quell des göttlichen Wortes. Darum stellt sich denn der Wert des Sonntags je nach seiner Auffassung heraus, dem, der ihn nicht heilig achtet, zum Unsegen werdend. Du aber bereite Dir den Sonntag schon die ganze Woche vor zu einem Ruhetag, indem Du Deiner Arbeit die Stunden so zumissest, daß Dir Zeit übrig bleibt, nach der alten, schönen Sitte Sonnabend zu halten, d. h. Vorbereitung auf den Sonntag.

Möge die rechte Läuterung des Herzens uns immer mehr zum Vollbringen des Guten führen.

Deine

Marie.

Marie an Anna.

Du bist also nach Deiner mündlichen Erklärung fest überzeugt von den Erfordernissen, welche an Dich gestellt werden, um froh und heiter unter allen Verhältnissen durch das Leben gehen zu können. Die Erneuerung des Herzens ist Dir hiermit als unumgängliche Bedingung klar geworden, und wohl Dir, daß Du freudig sagen kannst: Auch ich habe an meinen Schöpfer in meiner Jugend gedacht und freue mich innig, ein Glied jenes ewigen Gottesreiches zu sein, welches mir weit Höheres und Besseres vor Augen stellt, als diese vergängliche Sichtbarkeit. Ich darf Dir offen gestehen, daß ich mich Deines Ausspruches gefreut habe und, überzeugt von der Aufrichtigkeit desselben, zugleich auch mit der Hoffnung einer freundlichen Zukunft für Dich erfüllt bin. Manches, manches mußt Du Dir noch aneignen, mußt in der Lebensschule die Dornen nicht fürchten und unverwandt das Wahre und Gute im Auge

behalten. Deine Lebensaufgabe stellt auf allen Seiten ihre vollgültigen Ansprüche an Dich. Mache Dich beizeiten mit diesen Ansprüchen vertraut im rechten Sinne, und Du wirst in Deinem Wirken Dein Tagwerk zu einem rechten Segen vollführen. Die Besorgung des Hauswesens ist Dir nun zur Hauptsache geworden, und aus früheren Mitteilungen weiß ich, wie weit Du mit Deinen Kenntnissen darin vorgeschritten bist. Weiß auch, daß Du ohne Zusammenhang Dir dasselbe gedacht und darum auf so unvollkommene Weise Dich damit befaßtest. Um so wichtiger erscheint es Dir jetzt, seit Du den Zusammenhang kennen gelernt hast, und mit lebendigem Eifer forderst Du mich auf, Dich nach und nach einzuführen in das Praktische. Nach Kräften will ich mein Bestes tun, und der höhere Beistand begleite uns. — Die Besorgung der Wohnung, der Nahrung und Kleidung liegt in den Händen der Hausmutter. Um ein einfaches wie ein größeres Hauswesen in freundliche Lage zu versetzen, hängt so vieles von der richtigen Verwaltung aller in dasselbe einschlagenden Gebiete ab. Bei der treuen Beherzigung dieser Wahrheit erwächst so viel Freude, obgleich der Gedanke an die viele Arbeit eine so schroffe Seite hat. Wenn Du Dich aber einmal so recht hineingearbeitet hast, dann wird Dir nichts zu schwer, um das Ganze stets in gehörigem Laufe zu erhalten. Bist Du einmal so recht eingeweiht, welche Lust für Dich; ich freue mich schon zum voraus! Und so wollen wir den Anfang machen und uns ein wenig umschauen, ich im Geiste, Du dann in der Wirklichkeit.

Mit treuem Gruße

Deine Marie.

Haushaltungskunde.

Die Wohnung.

Auf der Wohnungssuche.

Bald willst du nun deine eigene Häuslichkeit einrichten und denkst ans Wohnungssuchen. Da ist es sehr nötig, daß du orientiert seist über die Erfordernisse einer richtigen Wohnung. Bedenke, daß wir den größten Teil unseres Lebens darin verbringen, daß sich das Familienleben mit seinen Leiden und Freuden, seinem Glück und seinen Sorgen darin abspielt.

Vor allem sind es drei Hauptforderungen, die unbedingt erfüllt sein sollten: **Sonnig, trocken** und **geräumig** soll unsere Wohnung sein. Wo die Sonne nicht hinkommt, da kommt der Arzt hin, sagt ein altes Sprichwort, das sich in hundert Fällen bewahrheitet. Wie wohltuend umschmeichelt dich die Luft im sonndurchwärmten Zimmer, welch' kühle, fröstelnde Temperatur aber empfängt dich in dem der Sonne abgewandten Nordzimmer. Wo das Sonnenlicht ungehinderten Zutritt hat, da fallen ihm alle jene Bakterien, die Tuberkulose, Scharlach, Diphtherie usw. erregen, zum Opfer. Was für einen belebenden Einfluß aber das Sonnenlicht auf den Menschen ausübt, hast du wohl selbst schon oft erfahren. Frischer rollt das Blut durch die Adern, fröhlicher, unternehmender ist dein Gemüt, größer deine Spannkraft, und du fühlst dich leistungsfähiger. Schwindsucht, Skrofulose, Rachitis verdanken zum Teil ihre Entstehung sonnenlosen Wohnungen.

Die Trockenheit der Wohnung hängt vom Baugrund ab. Feuchte Wohnungen sind ebenso ungesund als sonnenlose. Sie entziehen dem Menschen viel Wärme und legen dadurch den Grund zu Erkältungskrankheiten. Schimmelige Tapeten, feuchte Ecken in Schränken, nasse Mauern sind Zeichen einer feuchten Wohnung.

Wenn ich sage, es sollte genügend Wohnraum vorhanden sein, so meine ich damit nicht, daß möglichst viele Zimmer da seien, aber die vorhandenen Räume sollten genügend groß sein. Lieber nur drei Zimmer, darunter eine geräumige Wohnstube und ein helles Schlafzimmer als vier enge Räume. Zum gesunden Leben braucht der Mensch Luft, viel frische Luft. Wo diese fehlt, wo zu viel Menschen im gleichen geschlossenen Raume beisammen sind (denn nicht immer kann man die Fenster offen halten; denke z. B. nur an das Wohnzimmer im Winter), da ist die Luft schnell verbraucht, und diese verbrauchte Luft wird dann immer wieder eingeatmet. Wir sind in vielen Dingen so empfindlich, wir essen mit Widerwillen mit einem Löffel, aus einem Teller, den ein anderer benutzt hat, aber wir atmen manchmal ohne Bedenken zu unserm Schaden die Luft ein, die von andern schon verbraucht wurde.

Hast du dich überzeugt, daß die drei Hauptforderungen erfüllt sind, so gibt es noch eine Menge Dinge zu beobachten und zu überlegen, bevor man sich endgültig zur Uebernahme der Wohnung entschließt. Vor allem wirst du die Küche einer genauern Besichtigung unterwerfen. Ist sie hell? Bedenke, wie viel Zeit du darin zu verbringen hast, und wie viel Arbeiten zu verrichten sind, die eine gute Beleuchtung erfordern. Ist sie auch leicht zu reinigen? Sind die notwendigen Mobiliarstücke, Herd, Gestell, Schüttstein

usw. in gutem Zustand vorhanden? Erkundige dich auch nach Speisekämmerchen und Badegelegenheit und vergiß vor allem nicht, der Abortanlage deine Aufmerksamkeit zu schenken. Ist sie mit Spülung versehen und kann man sie leicht lüften? Prüfe die Zimmer auch in bezug auf ihre Böden und Wandbekleidung und frage dich, ob sie sich gut möblieren lassen. Der Korridor soll hell genug und nicht gar zu eng sein. Vergiß nicht, nach Keller und Estrich zu fragen und sie, sowie Wäscheeinrichtung und Trockenplatz zu besichtigen. Endlich unterziehe auch die Heizeinrichtung einer gründlichen Prüfung.

Gewiß wirst du nicht immer eine Wohnung finden, die in allen Beziehungen den gestellten Anforderungen genügt, dies und jenes wird nicht deinen Wünschen entsprechend sein; hauptsächlich in ländlichen Verhältnissen bleibt oft manches zu wünschen übrig. Immer aber halte an den Hauptforderungen, Sonne und Trockenheit, fest, und du wirst deiner Familie schon ein behagliches Heim schaffen können.

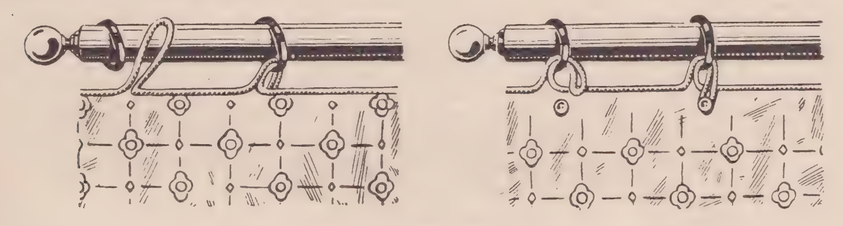
Das Wohnzimmer.

Vor meinem geistigen Auge steht das Wohnzimmer, wie ich es dir wünschen möchte. Es ist groß und hell. In der Mitte steht der Tisch, auf dessen harthölzerner Platte sich arbeiten läßt, ohne daß man allzu große Abnützung zu fürchten braucht, wie es bei Geräten aus weichem Holz der Fall ist. Ein paar Sessel in gefälliger, einfacher Form stehen dabei. In einer behaglichen Ecke hat das Sofa oder der Diwan seinen Platz gefunden, am hellen Fenster steht deine Nähmaschine und dein Arbeitskorb. Vielleicht hast du ein Büfett, oder was weniger Raum einnimmt, ein Vertikow oder eine Kommode. Einige einfache, hübsche Bilder schmücken die Wände, und auf dem Fensterbrett oder im Blumentisch bringen ein paar grüne Pflanzen einen erfrischenden Ton ins Ganze. Uhr und Bücherbrett sollten nicht fehlen. Die Vorhänge aber dürfen die Fenster nicht verhüllen, sondern nur garnieren und dem Sonnenlicht den Eintritt nicht wehren.

Nun weiß ich natürlich nicht, ob du mit dieser Einrichtung in allen Teilen einverstanden bist; denn es gibt ja wirklich viele Möglichkeiten, sich ein Zimmer einzurichten, und so möchte ich dich auf einige wichtige, leitende Grundsätze, die bei der Einrichtung einer Wohnung maßgebend sind, aufmerksam machen. Vor allem vergiß die Zweckbestimmung des Wohnzimmers nicht. Es soll *Wohnraum* und nicht Aufbewahrungsort für eine möglichst reichhaltige Auswahl von Hausgeräten sein. Der Mensch soll sich darin heimelig fühlen, er soll gern darin verweilen. Kann er das, wenn ihm keine Bewegungsfreiheit gestattet ist? Ich denke nicht. Darum frage nicht, was gehört zu einer *kompletten* Wohnungseinrichtung, sondern, wie groß ist der Raum, der mir zur Verfügung steht? Verzichte lieber auf ein Hausgeräte, wenn du es nicht harmonisch in dein Wohnzimmer einfügen kannst. Denn die *Uebereinstimmung von Wohnraum und Wohngeräte* ist eine Hauptsache. Denke dir in einem kleinen Wohnzimmer ein großes Büfett. Es mag an und für sich schön sein, aber es erdrückt alles übrige und stellt es in den Schatten. Wo du stehst, siehst du nur das Büfett. Oder da ist ein Diwan mit einem großartigen Umbau. Wie unzweckmäßig und darum unschön! Damit komme ich auch gleich zu einem zweiten Grundsatz: *Zweckentsprechend* soll dein Hausgeräte sein. Frage dich: Erfüllt es die ihm zugewiesene Aufgabe, oder hat es Eigenschaften, die seiner Zweckbestimmung hinderlich sind oder ihm zum Nachteil gereichen? Ist es z. B. nicht ein Nachteil, wenn ihm allerlei Zieraten, Säulchen, Zäpfchen usw. aufgeleimt sind,

die mit der Zeit leicht beschädigt werden, die zudem immer die Staubansammlung begünstigen und dadurch der Hausfrau viel unnötige Mühe und Arbeit verursachen? Zum Glück hat die Möbelindustrie in den letzten Jahren dank der Bemühungen von Kunstgewerbemuseen und künstlerisch gebildeten Handwerkern eine entschiedene Wendung vom Unwahren, protzig Aufgeputzten zum Einfachen, Harmonischen, Wahren gemacht. Tannenmöbel werden nicht mehr so häufig mit einem Hartholzmaser bemalt, sondern man läßt ehrlich den Maser gelten, den ihm die Natur verliehen hat, und gibt ihm ein hübsches Aussehen durch Beizen oder hellen Lack. Und siehe da, wie gut das aussieht und was für schöne Wirkungen man erzielen kann. Also kaufe kein Hausgeräte, das ein anders, besseres Material vortäuschen will als das, aus dem es besteht. Es wirkt wie eine Lüge. Sei auch in deinem Wohngeräte ehrlich und wahr! Was nun die Farbe der Möbel betrifft, so hängt das sehr vom Raume ab, in den sie zu stehen kommen. Im allgemeinen sind zu dunkle Möbel in einem Wohnzimmer unzweckmäßig, da auf ihnen der Staub leicht bemerkbar ist (was zwar nach einer Seite auch sein Gutes hätte), und zweitens machen sie das Zimmer leicht düster und zeigen rascher Spuren der Abnützung.

Vorhänge und Tischdecken sollten aus gutem, waschbarem Stoff gemacht sein. Sehr hübsch wirkt eine Tischdecke aus roher Leinwand mit eingewebter oder aufgenähter farbiger Borte. Weiße Mullvorhänge, die nicht weit über das Fensterbrett hinuntergehen dürfen, machen ein Zimmer überaus hell und freundlich. Leinenvorhänge sind vor allem dauerhaft, aber weniger lichtdurchlässig. Befestigt man sie mit großen Ringen an den Stangen, so daß sie leicht verschoben werden können, so ist diesem Uebelstande auch abgeholfen. Eine praktische Art, Vorhänge an große Ringe zu befestigen, veranschaulichen folgende zwei Abbildungen:

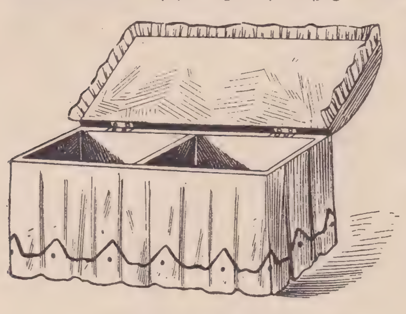


Praktische Art, Vorhänge zu befestigen.

Wohl in den meisten Wohnstuben findet ein Diwan oder Sofa seinen Platz. Ist der Raum aber etwas beschränkt, so richte lieber nur mit einem Korbsessel oder zweien ein behagliches Feierabendplätzchen her. Kissen mit farbigem Kattun- oder Leinenbezug machen sich sehr hübsch in den Sesseln.

Und wenn du nun noch ein Plätzchen zur Verfügung hast, an dem du einen Ruhesitz und zugleich Aufbewahrungsort für Flicksachen oder dgl. anbringen möchtest, so weiß ich dir einen guten Rat, wie du für wenig Geld selbst eine Truhe anfertigen kannst. Kaufe in der Spezereihandlung eine passende, starke Kiste mit gutem Deckel. In der Eisenhandlung besorgst du zwei Scharniere und verbindest Kiste und Deckel damit. Wenn du die Sache aber noch etwas schöner und solider haben willst, so lässest du dir die Kiste vom Schreiner aus rohem Tannenholz anfertigen. Nun behängst du sie ringsum, oder auch nur auf drei Seiten, mit hübscher Möbelcretonne, oder aus roher Leinwand und farbiger Borte fertigst du selbst etwas Hübsches und sicherst es mit Nägeln oben am innern Rand der Kiste. Für den gepolsterten

Deckel verwendest du gezupfte oder aufgelöste Wolle oder auch billiges Roßhaar, das du schön gleichmäßig in der Mitte etwas erhöht, ausbreitest, dann mit einer Schicht Schafwolle bedeckst und mit einem Stück Emballage überziehst. Erst zuletzt wird der Ueberzug darüber genagelt und der Rand des Deckels mit einem Volant oder einer Rüsche verziert, und du hast eine ganz hübsche Truhe und einen netten Ruhesitz zugleich.



Selbstangefertigte Truhe.

Noch möchte ich ein paar Worte über die Teppiche sagen. Gestatten deine Verhältnisse die Anschaffung solcher, so wähle Inlaid oder Linoleum. Inlaid ist etwas teurer als Linoleum, hat dagegen den Vorzug, daß das Muster sich nie abnützt. Gute Stoffteppiche sind teurer, halten aber wärmer und verlangen mehr Zeit und Kraft zu ihrer Reinhaltung; fahrbare Teppichbürsten erleichtern diese Arbeit.

Instandhaltung des Wohnzimmers.

Ist dein Wohnzimmer nun so behaglich als möglich eingerichtet, so sorge auch dafür, daß ihm seine Behaglichkeit erhalten bleibe, indem du es immer in guter Ordnung hältst. Die *tägliche Hauptarbeit* ist das Kehren des Fußbodens. Sessel, Schemel und andere leicht tragbare Gegenstände werden aus dem Zimmer entfernt, damit sie nicht hinderlich seien. Mit der langen Stielbürste holt man nun zuerst den Staub unter den übrigen Möbeln hervor und ist wohl darauf bedacht, keine Ecke zu vergessen und auch keinen Staub unnötig aufzuwirbeln. Es ist nicht ratsam, gleich zu Anfang Türe und Fenster zu öffnen, weil der dadurch entstehende Luftzug den Staub ganz unnötigerweise aufjagt und ihn wohl auch wieder unter die Möbel, unter denen man ihn erst hervorgeholt, entführt. Erst nach dem Aufwischen sorge man für gehörigen Durchzug. Ist der Boden aus Tannenholz oder mit Linoleum belegt oder mit Oelfarbe bestrichen, so wird der zurückgebliebene Staub mit einem feuchten, stark ausgerungenen Lappen aufgewischt, bei Parkettböden nehme man einen wollenen Lappen unter die Blochbürste und wische so auf. Wenn die Stube gut gelüftet und staubfrei ist, werden die Möbel abgestaubt. Nicht zu vergessen ist dabei, daß Tische, Sessel u. dgl. auch Seitenwände haben, an denen Staub haftet. Auch Gesimse, Leisten, Bilderrahmen werden abgestaubt. Man fahre nicht ziellos in der Stube herum und wische bald da bald dort, sondern beginne an einer Seite und wische der Reihe nach alles ab. So ist man sicher, daß nichts vergessen werde. Bedient man sich eines Staubtuches, so fasse man es sorgfältig zusammen, schüttle es fleißig aus und schwenke es nicht wie eine flatternde Fahne im Zimmer hin und her. Zu Staubtüchern verwende man weiches, nicht faserndes Baumwollzeug und wasche sie von Zeit zu Zeit.

Die beste Art, den Staub zu entfernen, ist aber unzweifelhaft das Aufwischen mit einem feuchten Tuchlappen oder Hirschleder. Wird das Leder oder Tuch gut ausgedrückt, so entstehen auf den Möbeln keine nassen Streifen, und man ist durchaus sicher, den Staub gründlich entfernt zu haben. Ganz unvernünftig ist der Gebrauch eines Federwisches, weil dadurch der Staub aufgewirbelt wird.

Auf die tägliche folgt die gründlichere wöchentliche Reinigung, bei der dem Fußboden noch größere Aufmerksamkeit zugewendet wird. (Ueber die Behandlung der verschiedenen Fußböden und Bodenbelage siehe „Reinigungsarbeiten im gesamten Haushalt".) Bei der wöchentlichen Reinigung kommen auch die Fenster an die Reihe. Die kleinen Vorhänge werden entfernt und ausgestaubt. Mit dem Hirschleder und kaltem Wasser wäscht man die Scheiben, trocknet mit dem gut ausgedrückten Leder gut nach und reibt sie, wenn sie ganz trocken sind, mit weichem Zeitungspapier ab. Nie aber dürfen Fensterscheiben gewaschen werden, wenn die Sonne darauf scheint, weil sie sonst „blind" werden.

Das Abstauben wird in gleicher Weise wie bei der täglichen Reinigung, wenn möglich noch gründlicher, besorgt. Korbsessel werden dabei ins Freie genommen und gut abgebürstet. Diwan und Sofa werden schon vor dem Bodenreinigen gut ausgebürstet, gelegentlich auch geklopft und dann mit einem Tuche bedeckt. (Siehe auch das Kapitel über „Reinigungsarbeiten im Haushalt".)

Das Schlafzimmer.

Du hast dir wohl noch nie überlegt, wie viel Zeit seines Lebens der Mensch im Bette zubringt? Rechnen wir täglich acht Stunden, so macht das genau ein Drittel unseres Lebens aus. Während dieser Zeit geht in unserem Körper Wichtiges vor. Das von den Eindrücken des Tages ermüdete Hirn ruht aus, die Nerven, die wie die Saiten eines Musikinstrumentes in steter Schwingung sind, kommen zur Ruhe, das Blut schafft die Ermüdungsprodukte fort und ersetzt verbrauchte Stoffe durch neue. Aber diese Vorgänge können sich nur dann richtig abwickeln, wenn eine genügende Luftzufuhr stattfindet. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, den Raum so zu wählen und einzurichten, daß diese wichtigen Körperfunktionen richtig vor sich gehen können. Es ist also vor allem nötig, daß das Schlafzimmer geräumig und leicht zu lüften sei. Hygieniker fordern für jede Person 15 m³ Schlafraum. Ebenso notwendig wie die Lüftung ist auch, daß tagsüber die Sonne möglichst ungehinderten Zutritt habe. Du wirst also schon darum Bedacht darauf nehmen müssen, Möbel, allfällige Decken usw. so zu wählen, daß ihnen die Sonne nichts anhaben kann. Vielfach werden in den Schlafzimmern schwere, dunkle Vorhänge angebracht. Mir scheint mit Unrecht; denn einmal sind es Staubfänger und dann verwehren sie der Sonne den Eintritt. An Stangen verschiebbare Leinenvorhänge sind auch hier überaus praktisch, solid und dabei schön. Will man eine Einrichtung haben, das Zimmer zu verdunkeln, so kann man da, wo Läden fehlen, dicht am Fenster ganz zurückschiebbare dunkelblaue oder grüne Vorhänge anbringen.

Das Bett. Das wichtigste Stück im Schlafzimmer ist natürlich das Bett. Viele bevorzugen eine eiserne Bettstelle, andere finden die hölzerne mehr nach ihrem Geschmack. Von beiden Arten sieht man ja in der Tat auch recht gefällige Formen. Einen Hauptvorzug der eisernen Bettstelle bietet ihre leichte Reinhaltung, da sich daran weder Ritzen noch Fugen finden, in denen sich Staub und Ungeziefer festsetzen könnte. Und ebenso praktisch ist auch die Stahldrahtmatratze, weil sich da nicht so viel Staub festsetzt und die mühselige Arbeit des Sonnens wegfällt. Besonders zu empfehlen sind die mit horizontaler und vertikaler Federung, da solche mit nur horizontaler Schnürung in der Mitte leicht einsinken. Es wird auch gesagt, Stahldrahtmatratzen seien im Winter kalt. Hiegegen und zugleich als Schoner gegen die Obermatratze lasse man auf die Stahldrahtmatratze einen zirka 5 cm dicken Schoner aus Seegras machen.

Das beste Material für die Obermatratze ist immer noch Roßhaar, das, wenn es in guter Qualität angeschafft und richtig behandelt wird, von unbegrenzter Haltbarkeit und Elastizität ist. Geringes Roßhaar ist mit Büffelhaar vermischt, das glanzlos und rauh ist. Nicht jede Familie ist natürlich in der Lage, sich Haarmatratzen, die im Preis ziemlich hoch stehen, zu leisten; da hat man als Ersatz folgende Materialien: Fiber (eine Pflanzenwurzel), Kapok oder Pflanzenflaum und Seegras. Fiber ist dem Seegras auch vom ökonomischen Standpunkt aus ganz entschieden vorzuziehen.

Das gesündeste Kopfkissen ist ein solches aus Roßhaar. In das weiche Federkissen versinkt der Kopf, und eine richtige Luftzirkulation und Ausdünstung ist gar nicht möglich. Verweichlichte Kopfnerven und Haarausfall sind die Folgen des Schlafens in Federkissen. Kinder sollten vor allem an Roßhaarkissen gewöhnt werden. Zum Deckbett wähle man im Sommer eine Woll- oder Steppdecke, im Winter kann noch eine Flaumdecke dazukommen.

Instandhaltung der Betten und Schlafzimmer. Viel Aufmerksamkeit schenke der täglichen Arbeit des Bettens. Jeder Schläfer sollte daran gewöhnt werden, beim Aufstehen gleich das Deckbett zurückzuschlagen, damit das Bett gut auslüften kann. Bei schönem Wetter rückt man Bettücher und Kissen auch etwa auf Stühlen ans Fenster. Erst wenn das Bett gut ausgelüftet ist, wird die Obermatratze gewendet und mit dem Schoner aus weißem Molton bedeckt. Die Bettücher werden sorgfältig glatt gestrichen und ihre Enden unter die Matratze geschlagen. Alle Decken, Kissen und Tücher werden in eine regelmäßige Lage gebracht. Nichts ist abstoßender als ein unordentlich gemachtes Bett. Schwere Bettüberwürfe sind zu vermeiden, da sie eine vollständige Durchlüftung des Bettes tagsüber verhindern. Sind die Betten gemacht, so wird der Waschtisch gereinigt. Die Waschschüssel wird geleert, ausgespült und mit einem Tuch, das sich in Form und Aussehen gut von den übrigen Haushaltungstüchern unterscheidet, ausgerieben, ebenso der Waschkrug. Gläser und Flaschen sind zu spülen und der Waschtisch mit feuchtem Tuch abzureiben. — Flecke und Schmutzränder auf den Marmorplatten der Wasch- und Nachttische entferne man mit in Kochsalz getauchten Lappen.

Toilettegeschirre sind von Zeit zu Zeit einer gründlichen Reinigung zu unterziehen. Am besten kann man das gelegentlich der Wäsche besorgen, indem man sie mit Sodalauge auswascht, gut spült und trocknet. Glasierte Tongeschirre (Nachtgeschirre), nicht aber emaillierte Toiletteeimer, können, wo es nicht anders geht, mit einigen Tropfen Salzsäure vorsichtig gereinigt werden.

Der Staub auf dem Boden wird bei tannenen, mit Oelfarbe gestrichenen Böden oder bei Linoleumbelag feucht, bei Parkettböden mit dem Flaumer oder einem wollenen Tuch aufgenommen.

Bettvorlagen schüttelt man an dazu geeignetem Ort aus; zum Schluß wird alles sauber abgestaubt.

Große Aufmerksamkeit widme der Instandhaltung der Betten, und um dir ja mit gutem Rat dienen zu können, habe ich mit einem Fachmann Rücksprache genommen, der mir etwa folgendes sagte:

Nach meinem Dafürhalten kann jedes Bett, das sauber gehalten und richtig behandelt wird, den hygienischen Anforderungen genügen. Was nützt es den Frauen, sich das moderne, allen hygienischen Anforderungen entsprechende Bett anzuschaffen, wenn sie es nicht richtig behandeln können?

Die Betten bilden doch für die Familie eine große Ausgabe, deswegen muß man ihnen auch alle Sorgfalt angedeihen lassen. Vor allem sehe man bei der Anschaffung von Betten nur auf ganz gute Qualitäten des Materials, wie Haar, Federn, Flaum, Drilche usw.; denn nur das Beste ist gut genug.

Die Federmatratze soll, wenn möglich, mindestens zweimal im Jahr ins Freie gebracht und gehörig gebürstet, aber nicht etwa mit dem Klopfer bearbeitet werden, da dadurch nur der Stoff und das darunter liegende Material zerschlagen wird. Der vorhandene Staub kommt zum größten Teil von unten in die Federn, und genügt also gehöriges Ausbürsten.

Eine Unsitte ist es, die Matratzen am Boden liegend den ganzen Tag der Sonne auszusetzen und dann am Abend mit dem Klopfer zu bearbeiten. Man erreicht dabei nichts, als daß Haar und Drilch von der Sonne verbrannt und durch das Klopfen zerschlagen werden. Die Matratzen werden am besten an einem nicht zu heißen Tag an die Luft gebracht, mit einem Stocke leicht geklopft und gehörig gebürstet. Als Schutz der Matratze gegen Schweißabsonderungen empfiehlt es sich, zwischen Leintuch und Matratze ein Stück Molton zu legen, das aber die ganze Matratze bedecken soll.

Seegrasmatratzen bedingen fleißigeres Umarbeiten mit jedesmaligem Nachfüllen, was bei Fibermatratzen nicht der Fall ist. Kapokmatratzen sind sehr weich, aber im Zeitraum von 8—10 Jahren vollständig ausgenutzt; das Material ballt sich. Ein solche Matratze kann auf Haltbarkeit keinen Anspruch machen.

Von der Behandlung von Roßhaarmatratzen hängt natürlich auch ihre Lebensdauer ab. Ein Umarbeiten sollte alle 4—5 Jahre geschehen. Es empfiehlt sich, das Haar jedesmal zu waschen, was aber nur im Sommer bei schönem Wetter geschehen darf. Nachdem die Matratze aufgemacht ist, wird die Wolle sorgfältig abgenommen und das Haar gehörig ausgeschüttelt, um den größten Staub daraus zu entfernen. Hierauf kommt das Haar in einen Zuber und wird nun bei stets laufendem kaltem Wasser gehörig gewaschen. Das so von allem Staub befreite Haar muß am gleichen Tage auch vollständig getrocknet werden. Es wird zu diesem Zweck an der Sonne, am besten auf Kies, Zement oder Asphaltboden ohne Tuchunterlage dünn ausgebreitet. Braucht das Trocknen mehrere Tage, so ist die Elastizität der Haare gefährdet, da sie geleimt sind und durch langes Feucht-Liegenlassen sich eben der Stoff löst. Die Wolle sollte nicht gewaschen werden, da sie gerne filzig wird.

Sehr viele Hausfrauen sind der Meinung, daß die Federbetten (Deckbetten und Kissen) überhaupt keiner Reinigung bedürfen. Wenn sie die Betten gehörig lüften und sonnen, so sei der Sache Genüge getan, und mehr bedürfe es nicht. Eine irrige Meinung; denn die Federn und der Flaum bedürfen der Reinigung ebensogut, wie die Haare der Matratze. Zusammengeballte und verschwitzte Federn können natürlich keine Wärme mehr geben und gehen, wenn sie nicht von Zeit zu Zeit gereinigt werden, zugrunde. Nicht jede Hausfrau kann eigenhändig Federwäsche vornehmen; denn die Federn sollten nicht mit Wasser, sondern mit Dampf gereinigt werden. Diese Arbeit läßt man am besten durch ein auf dem Platze gut eingerichtetes Geschäft dieser Branche besorgen. Die Federn und der Flaum werden in eigens dazu gebauten Maschinen von allem Staub befreit und kommen in ein Dampfbad, das den den Federn anhaftenden Schweiß und Schmutz entfernt und sie wieder lockert. Wer diese Arbeit nicht aus der Hand geben will, versuche es mit folgendem Verfahren: Man gebe die Bettfedern in einen Zuber und stelle diesen an die Sonne (bei Wind leicht decken). Nach Verlauf von zwei Stunden schwinge man sie immer nach der gleichen Seite. Auf diese Weise fallen die nackten Federkiele zu Boden und der Staub fliegt davon.

Eine gründliche Reinigung der Bettstücke ist besonders nach einer Krankheit unerläßlich, handelt es sich doch dabei direkt um die Desinfektion, um die Beseitigung der Ansteckungsgefahr. Es genügt aber absolut nicht, das Deckbett oder Kissen eingepackt einer Desinfektion zu unterwerfen. Die Federn sind ein schlechter Wärmeleiter, und wenn auch ein Bettstück eingepackt einer Hitze von 125 Grad ausgesetzt wird, so dringt diese Hitze nicht in die Federn ein. Aber auch sonst ist eine periodische Reinigung der Bettfedern in der angeführten Weise sehr nötig, um die oft durch jahrelangen Gebrauch und durch die Ausdünstungen des Körpers zusammengeballten Federn zu lockern und aufzufrischen, damit Bettdecken und Kissen wieder ihre ursprüngliche Fülle und Weichheit erhalten. Wohl werden die Bettstücke zuweilen ausgeklopft und an die Sonne gelegt; jedoch ist das Auslegen im Sommer bei großer Hitze schon an und für sich ganz unzweckmäßig, weil durch

die Einwirkung der Sonnenstrahlen die Federn und Fassen verbrannt, dadurch spröde gemacht und durch das Klopfen zerschlagen werden. Daß die Betten an einem feuchten, nebligen Tag nicht ins Freie gebracht werden dürfen, ist selbstverständlich, da die Federn die Feuchtigkeit der Luft aufsaugen würden. Ganz verkehrt und unangebracht ist es, neue Federn in gebrauchte, nicht gereinigte Bettstücke nachzufüllen; denn in kurzer Zeit ballt sich auch das frische Federnmaterial zusammen und geht dann mit dem alten zugrunde. Scheinbar unbrauchbar gewordene Kissen- und Deckbetten bedürfen nicht des Nachfüllens, sondern lediglich einer gründlichen Dampfwäsche, um wieder tadellos zum Gebrauch zu sein. Natürlich müssen mit der Reinigung der Federn auch die Fassungen gewaschen oder durch neue ersetzt werden.

Das Badezimmer.

Wenn man weiß, welch' wichtige Funktionen unsere Hautporen durch ihre Schweißabsonderung für unsere Gesundheit zu erfüllen haben, läßt man es sich angelegen sein, diese Poren, die durch Staub und Hautabstoßungen verstopft werden, wieder zu öffnen, und es erscheint das Baden als eine notwendige Lebensbedingung. Diese Erkenntnis ist heutzutage fast allgemein, und so sucht man sich in Wohnungen, wo ein Badezimmer fehlt, auf verschiedene Art zu helfen. An dem einen Ort wird in der Waschküche eine Badeeinrichtung eingerichtet, an dem andern in der Küche, wo dann die Wanne meist mit einer Holztafel bedeckt und wie ein Küchentisch verwendet wird. In Fällen aber, wo sich weder das eine noch das andere ermöglichen läßt, behilft man sich mit einem Wäschezuber oder mit einer Sitzbadewanne oder mit einem Rundbad, d. i. eine weite, runde Zinkbadewanne, in die man sich stellt und mit einem großen Schwamm abwäscht.

Zur Erwärmung des Wassers findet man heute fast überall Gasbade-Oefen, sie sind im Gebrauch die einfachsten und beanspruchen — wenigstens die neueren Systeme — sehr wenig Raum.

Unmittelbar nach dem Bad, solange die Wanne noch warm ist, und bevor sich Seife und Schmutz an den Rändern festsetzen, soll diese nach ihrer Art gereinigt werden. Lackierte, emaillierte und Zinkbadewannen werden mit einem weichen Seifenlappen oder mit einer Bürste ausgerieben, darauf gespült und ausgetrocknet. Blechwannen oder verzinnte Wannen behandelt man mit Sodawasser oder mit Zinnsand. Sauberes Spülen muß allen diesen Reinigungen folgen. Holzbadewannen scheuert man mit Sand und schwefelt sie von Zeit zu Zeit aus, indem man sie im Freien über brennenden Schwefel stülpt. Den Badeofen behandle man in jeder Hinsicht genau nach der jedem besseren Ofen beigefügten und meist an leicht sichtbarer Stelle im Badezimmer angebrachten Vorschrift. Die Wasserhahnen sollen gut funktionieren und stets blank sein. Auch im weiteren sehe man im Badezimmer selbst auf Ordnung und Sauberkeit und benütze es nicht als Aufbewahrungsort für schmutzige Wäsche u. a. m.

Der Abort.

Auch hierüber möchte ich dir ein paar Worte sagen. Beziehst du eine Wohnung, in der kein Wasserklosett oder kein solches mit einfacher Spülung vorhanden ist, so sorge für eine gute Ventilation, damit die aufsteigenden Grubengase, die sich besonders im Sommer unangenehm bemerkbar machen, nicht auch in die Wohnung dringen. Diesem Uebelstand begegnet man meist auch dadurch mit Erfolg, daß man Chlorkalk durch den Abort in die Grube gibt. Die Reinigung des Klosetts hat, wenn es sich im Badezimmer befindet, täglich, sonst ein- bis zweimal wöchentlich zu erfolgen, indem die Porzellanschüssel mit Seifen- oder Sodalauge gründlich ausgewaschen und auch der

übrige Raum nach Erfordernis gereinigt wird. Vernachlässigte Klosette werden mit Salzsäure behandelt, indem diese auf einen um eine alte Stielbürste gewickelten Lappen gegossen wird. Und dann lasse man im Abort nie zugeschnittenes Zeitungspapier oder das den hygienischen Anforderungen besser entsprechende Klosettpapier fehlen. Auch Seife und Handtuch seien an ihrem Platz, falls eine Einrichtung zum Waschen der Hände vorhanden ist.

Die Küche.

Von hellen Wänden blitzt blankes Geschirr, der weißgescheuerte Tisch sieht aus, als ob er's mit jedem Salontisch aufnähme, alles atmet Sauberkeit, und mit Stolz überblickt die Hausfrau ihr Küchenreich, in dem sie jeden Tag ein paar Stunden zubringt. Sage mir einer nur nicht, Küchenarbeit sei niedere, gedankenlose und undankbare Arbeit. Sie kann es ja sein, man kann jede Arbeit auf zwei Arten tun, und wie man sie tut, charakterisiert den Menschen. Wie die Küche, so die Frau, sie ist ein Spiegelbild ihres Charakters. Daß die Frau gerade in der Küche hundertfältig Gelegenheit hat zu denken, zu überlegen und zu urteilen, daß sie da ihre Verstandeskräfte schulen kann, wirst du in der Folge noch erkennen lernen. Wohl dem Haushalt, in dem in der Küche eine Hausfrau waltet, die gewöhnt ist, zu beobachten und ihre Beobachtungen auch zu verwerten.

Nun aber wollen wir uns das Kücheninventar näher besehen. Hauptstück ist der Herd und am verbreitetsten der Kohlenherd. Der gebräuchlichste ist wohl der sog. französische Kochherd, der aus lackiertem oder emailliertem Eisenblech hergestellt und für Holz- oder Kohlenfeuerung eingerichtet werden kann. Das Feuer brennt an die eiserne Herdplatte, die, so erhitzt, den darauf stehenden Töpfen ihre Hitze abgibt. Herde mit graphierter Herdplatte und lackierten Seitenwänden sind praktischer, die mit polierter Platte und emaillierten Wänden schöner. Der Herd ist mit einem oder zwei Bratöfen und Wasserschiff versehen. Ein guter Herd soll die Fähigkeit besitzen, das Feuerungsmaterial gut zu verbrennen. Ist die Platte einmal erhitzt, so kann mit der Feuerung sehr gespart werden, indem man die Oeffnungen am Feuertürchen mehr oder weniger schließt, oder wenn ein ganz langsames Feuer erforderlich ist, die Glut mit etwas angefeuchteter Asche bedeckt. Man sollte nie einen zu großen Herd haben, weil dann eine unnötig große Masse von Eisen und Stein erhitzt werden muß. Damit es immer gut brenne, ist nötig, Rost und Züge sauber zu halten. Der Aschenbehälter wird fleißig geleert, der Rost bei jedem Anfeuern von Schlacken gereinigt und die Züge alle vier bis fünf Wochen vom Ruße befreit.

Ein bei uns noch weniger bekannter Herd für Kohlenfeuerung ist der Grudeherd. Er besteht in der Hauptsache aus einer Koch- und einer Wärmeröhre und einem Feuerungskasten, in dem sich die Glut befindet. Das Brennmaterial, eine Art Kohle, aus Braunkohlen hergestellt und Grude geheißen, brennt Tag und Nacht. Anbrennen der Speisen sowie Rauch und Dunst werden bei diesem Herd vermieden. Die Zubereitung der Speisen erfordert keine stete Ueberwachung, und doch werden sie darin sehr schmackhaft.

Wo Gas fehlt, hat sich der Petrolherd eine große Beliebtheit erworben. Die Industrie sorgt dafür, daß auch hier allen Wünschen Rechnung getragen wird. Eine besondere Art ist der Ardent, mit Rundbrenner und sehr starke Hitze erzeugender Flamme, ebenso auch der Petrolgasherd, in welchem das Petrol vergast wird und der dem Gasherd ähnliche Funk-

tionen aufweist. Alle Petrolherde sind peinlich sauber zu halten und einer wöchentlichen gründlichen Reinigung zu unterziehen, sonst machen sie sich bald durch unangenehmen Geruch in der ganzen Wohnung bemerkbar. Vor allem darf man nie während des Brennens Petrol einfüllen, auch nicht, wenn der Herd noch erhitzt ist. Die Nichtbefolgung dieser Vorschriften verursacht immer wieder Unglück. Mit qualvollem Leiden und Tod bezahlen es die Unvorsichtigen, die sich sagen: „Mir ist noch nie etwas passiert, ich habe jetzt keine Zeit zu löschen und zu warten, bis der Herd erkaltet ist.“ Darum sollte jede Hausfrau, die am Petrolherd kocht, sich zur Pflicht machen, bevor sie den Herd in Gebrauch nimmt, ihn auf seinen Inhalt zu prüfen und nachzufüllen.

Immer allgemeiner, hauptsächlich in großen Ortschaften, ist die Einführung des Gases und damit des Gasherdes. Groß ist die Zahl der verschiedenen Systeme, von denen jedes wieder seine Vorzüge hat. Will man nur eine Gasplatte (Réchaud) anschaffen, so sollte man daneben noch einen aufsetzbaren Bratofen und einen Selbstkocher haben. Vielseitiger sind die eigentlichen Gasherde, die, mit drei oder vier Kochstellen versehen, über einen Bratofen verfügen. Sehr angenehm sind die, welche zwischen Kochplatte und Bratofen noch eine offene oder verschließbare Wärmestelle für's Geschirr haben, was man hauptsächlich im Winter schätzen lernt.

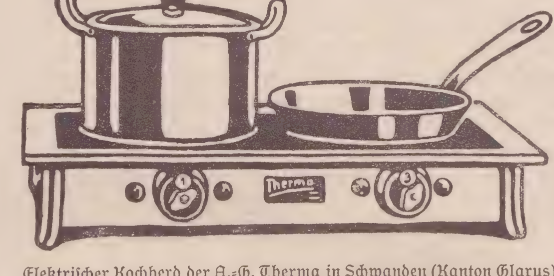
Gasherde erfordern eine sehr sorgfältige Behandlung. Beim Anzünden halte man stets das brennende Zündholz bereit, bevor man den Gashahnen langsam öffnet, und zwar nur so weit, daß die Flamme blau brennt. Gelb brennende Flammen rußen und brauchen zu viel Gas. Der Gasverbrauch hängt sehr von der Aufmerksamkeit und Genauigkeit der Köchin ab. Sobald eine Speise den Siedegrad erreicht hat, sollte die Flamme auf ein Minimum gestellt werden, da dieses genügt, die Speise kochend zu erhalten. Achte wohl darauf, daß die Hahnen der nicht brennenden Flammen gut geschlossen seien, und gewöhne dich vor allem daran, abends den Zuleitungshahn zu schließen. Wenn sich Gasgeruch bemerkbar macht, hüte dich, alsdann mit brennendem Licht in die Nähe zu kommen. Durch Gedankenlosigkeit haben sich in solchen Fällen schon viele schwere Unglücksfälle ereignet.

Bei den gewöhnlichen Gasplatten, die nur durch einen Schlauch mit der Leitung verbunden sind, ist dieser von Zeit zu Zeit auf seine Dichtigkeit zu prüfen.

Nicht vergessen darf ich die elektrischen Kocheinrichtungen, den Kochherd der Zukunft. Noch vor wenigen Jahren sprach man vom elektrischen Licht allgemein als vom Licht der reichen Leute. Heute weiß alle Welt, daß das elektrische Licht nicht mehr teurer ist als andere Lichtquellen und daß es sich mit seiner großen Anpassungsfähigkeit sowohl in der Werkstätte des Handwerkers als auch in der Wohnung des Arbeiters und des Landwirtes Heimatrecht erworben hat. Genau so wird es mit der elektrischen Küche kommen. Das elektrische Kochen wird ja heute schon als das erstrebenswerte Ideal betrachtet, aber noch nicht für wirtschaftlich durchführbar gehalten. Bei den jetzigen Kochstrompreisen von 6—10 Rp. pro Kilowattstunde, wie sie schon von verschiedenen Elektrizitätswerken eingeführt sind, kommt aber das Kochen mit Elektrizität eher billiger als mit Gas, Kohle oder Petrol. Auch die Anschaffungskosten für die elektrischen Kochapparate sind wesentlich niedriger geworden. Der große Vorteil der elektrischen Kochherde ist zudem ihre einfache Handhabung. Durch Ein- und Umschalten ist die Stromzufuhr zu regulieren, weder Ruß noch Rauch entstehen, Explosionsgefahr und Gasgeruch sind ausgeschlossen. Mannigfach sind auch die Apparate, die von der elektrischen Industrie hergestellt werden, von

der einfachen Pfanne an, die, die Heizelemente im doppelten Boden enthaltend, direkt an den Strom angeschlossen werden kann, der Kochplatte, die 1 bis 2 Pfannen heizt, bis zum vollständig eingerichteten Herd mit Wasserschiff und Bratöfen.

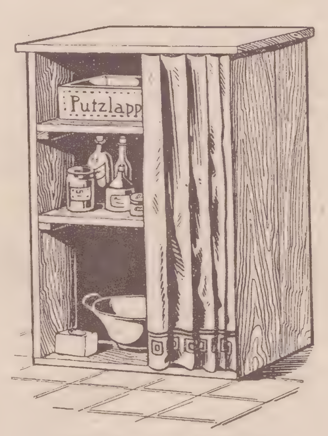
Zum Kücheninventar gehören ein Tisch und ein Schemel, aus hellem Tannenholz, ferner neben dem Küchenschrank und dem Geschirrgestell ein Aufbewahrungsort für Putzmaterialien aller Art. Wer sich nicht ein Putzkästchen mit Schubfächern kaufen will, kann sich leicht eines selbst herstellen, indem er in eine aufrecht stehende Kiste Bretter nagelt. Oben drauf wird ein mit Wachstuch bezogenes Brett oder ein Stück Linoleum gelegt, die Seiten mit farbigem Kattun oder mit Tapete bezogen und vor die Oeffnung ein Vorhang angebracht. Da lassen sich nun Flaschen, Büchsen, Putzstein, Sand, Seife und Soda, sowie Putzlappen aller Art unterbringen.



Elektrischer Kochherd der A.-G. Therma in Schwanden (Kanton Glarus).

Unter dem Schüttstein findet der Kehrichteimer seinen Platz. Dieser sollte nie aus Holz sein; denn in den Fugen nisten sich Maden und anderes Ungeziefer ein. Ganz unzulässig ist die offene Holzkiste, da die fauligen Ausdünstungen der Küchenabfälle sich in der Küche verbreiten. Am zweckmäßigsten sind die aus starkem, galvanisiertem Blech hergestellten Kehrichteimer. Sie rosten nicht und sind leicht sauber zu halten.

Für Wischer und Bürsten sollte sich, wenn immer möglich, eine abgeschlossene Ecke finden.



Selbstangefertigtes Putzkästchen.

Auch für die Küche gilt der Grundsatz: Größtmögliche Zweckmäßigkeit und beste Ausnützung des Raumes. Hier ist wieder eine Gelegenheit für die Hausfrau, zu prüfen, zu erwägen und aus der endlosen Zahl von Geräten und Produkten aller Art das auszuwählen, was ihre Küchenarbeit am besten fördert und erleichtert.

Die Kochgeschirre.

Wenn du in ein Küchenausstattungsgeschäft kommst, so wird es dir bei der überreichen Auswahl an gar schönen Dingen bald klar werden, wie gut es ist, wenn man sich vorher genau überlegt hat, was eingekauft werden muß, und wieviel dafür ausgegeben werden darf. An Hand der Kataloge kannst du dir vor dem Einkauf eine Zusammenstellung der notwendigen Geschirre

mit einer Berechnung machen und du wirst dich dann besser zurechtfinden. Achte besonders auf solides Material, Handlichkeit, namentlich bei den Pfannen, und auch auf Geschirre, die nicht allzu viel Putzarbeit beanspruchen. Die Auswahl richtet sich auch nach der Art der Verwendung, es kommt hauptsächlich in Betracht, ob man über einen Holz-, Kohlen-, Gas- oder elektrischen Herd verfügt, ferner nach der Größe des Haushaltes. Es müssen auch Pfannen für größere Portionen als die täglichen vorhanden sein. Zu große Pfannen sind unpraktisch.

Von alters her braucht man in jeder Küche *Eisenpfannen*. Die *flache* Eisen- oder Omelettenpfanne ist unentbehrlich zum Rösten, Anbraten, Backen von Omeletten und kleinen Küchlein. Die *hohe* Eisenpfanne braucht man zu allem Backwerk, das in Fett schwimmend gebacken werden muß. Bei dieser Art der Verwendung ist es gut, wenn die Pfanne oben weiter ist als unten, weil dann weniger Backfett benötigt wird.

Neue eiserne Pfannen kocht man mit Lauge oder Kleienwasser (Krüsch) aus, fegt sie mit Kleie blank, reibt sie wegen des Rostens wiederholt mit Speckschwarte ein, läßt sie glühend heiß werden (man nennt das „Einbrennen") und kocht so oft rohe Kartoffelschalen darin, bis diese nicht mehr schwarz werden. Eisengefäße sollten überhaupt von Zeit zu Zeit mit Fett in Berührung kommen, so allein bleiben sie rostfrei.

Praktisch sind die *Gußpfannen*, wahre Universalgeschirre, da sich fast alles, sogar Saures, darin kochen läßt. Sie lassen sich leicht reinigen. Im Ankauf sind sie etwas teurer als Eisenpfannen, aber doch billiger als Aluminium. Sie passen vorzüglich in den einfachen Haushalt, in dem für Putzarbeiten wenig Zeit übrig bleibt.

Die *Messingpfanne*, früher ein unerläßliches Küchenaussteuerstück, läßt sich heute leicht durch eine Aluminium- oder noch besser Nickelpfanne ersetzen. In der Messingpfanne darf man ja keine Speisen erkalten lassen, da sich dabei leicht Grünspan bildet, und infolgedessen Vergiftungen vorkommen können. Dabei erfordert Messing viel Putzarbeit.

Auch das *Kupfergeschirr* hat sich durch verschiedene neuere Konkurrenten zu einem guten Teil verdrängen lassen. Kupfergeschirr ist solid, hat aber den Nachteil, daß es von Zeit zu Zeit neu verzinnt werden muß und auch viel zu putzen gibt, soll es glänzend blank die Küche zieren. Auch in diesen Geschirren darf man — namentlich wenn die Verzinnung schon etwas älter ist — keine Speisen stehen lassen, da sich leicht Grünspan ansetzt. In der Kupferpfanne wird nur gesotten und gedämpft, zum Braten, Andämpfen von Zwiebeln usw. eignet sie sich nicht wegen der Verzinnung, die sich leicht auflöst, wenn das Kochfett zu heiß werden sollte.

Neue oder neu verzinnte Kupferpfannen werden wie eiserne mit Kartoffelschalen oder Kleie ausgekocht. Man lasse die Verzinnung nur da vornehmen, wo man sicher auf eine gute Verzinnung rechnen darf. Schlechtes, gefälschtes Zinn ist gesundheitsgefährlich. Gute Verzinnung ist silberweiß und ein daran geriebener Finger wird nicht blau. Schadhafte Verzinnung lasse man bald ausbessern. Nie darf verzinntes Geschirr trocken dem Feuer ausgesetzt werden, sonst schmilzt die Verzinnung.

Das *Emailgeschirr* kann wie das verzinnte Geschirr die trockene Hitze nicht ertragen. Es springt in diesem Falle die Glasur. Selbstverständlich ist daher, daß keine Speise so lange darin gekocht werden darf, bis die Flüssigkeit weg ist. Wie bei Glas der rasche Uebergang von Kälte zu Wärme zum Zerspringen führt, so ist es bei der Glasur des Emails: sie springt, wenn das heiße Gefäß mit Kälte in Berührung kommt. Man lasse es daher stets

etwas abkühlen und gieße vorerst ein wenig warmes Wasser hinzu, ehe man kaltes zufüllt. Ferner ist das grobe Abstellen oder Fallenlassen der Gefäße der Glasur schädlich. Wo ein kleiner Glasurriß ist, da springen bald kleine Teile ab. Nur bei gehöriger Sorgfalt ist das Emailgeschirr, und dann nur die guten Marken, eine empfehlenswerte Sorte von Kochgeschirr, besonders geeignet zum Sieden und Warmwassermachen.

Das Pruntruter Geschirr eignet sich namentlich auf schwaches Kohlenfeuer, in Oefen und auch auf den Petrolherd, kurz dahin, wo das kurze offene Feuer oder die Hitze gleichmäßig ist. Beim Einkauf achte man darauf, daß es gut gebrannt sei, in welchem Falle es beim Anklopfen klingt. Ferner sollen nirgends Risse sein, der Deckel muß gut schließen.

Dauerhafter werden solche Geschirre, wenn man sie als neu 24 Stunden ins Wasser legt und schließlich in einem Kochgeschirr mit so viel kaltem Wasser, daß es darüber hinausgeht, über das Feuer bringt, eine Handvoll Salz und 1—2 Glas Essig beifügt, das so kochend macht und im gleichen Wasser wieder kalt werden läßt.

Feuerfestes Porzellan hat den besonderen Vorzug, daß es in keiner Weise den Geschmack der Speisen beeinflußt; man kann alles, gekochte Milch, Früchte, saure Speisen, darin stehen lassen, ohne irgend einen Nachteil riskieren zu müssen, wie z. B. bei der Messingpfanne; es ist sehr leicht zu reinigen, was wohl hauptsächlich dort als Annehmlichkeit erkannt wird, wo die Hausfrau ihre Küche selbst besorgt. Man braucht zu der Reingung keine giftigen Putzpulver, die ihrerseits die Hände mit Infektion bedrohen.



Feuerfeste Porzellan-Kochtöpfe.

Porzellangeschirr ist sehr hygienisch und eine Zierde der einfachen und der feinen Küche. Natürlich verlangt es sorgfältige Behandlung, wie anderes zerbrechliches Geschirr, auch darf es nicht zu rasch erhitzt und abgekühlt werden; allerlei Aufläufe, Irish stew, Ragouts, Sauerkraut, Spiegeleier usw. werden in diesen Geschirren dann gleich auf den Tisch gebracht. Da Porzellan ein schlechter Wärmeleiter ist, bleiben Speisen darin lange kochend heiß, auch ohne Feuer, ein Vorteil besonders für die elektrische und Gasküche.

Das Rein-Nickelgeschirr ist als sehr praktisch zu bezeichnen. Es beeinträchtigt die Speisen nicht im Geschmack und hat keinerlei die Gesundheit bedrohenden Eigenschaften, es ist leicht zu handhaben und mit wenig Zeitaufwand und Mühe gereinigt und in gutem Zustande zu erhalten. Auch ist es sehr dauerhaft. Nickelgeschirr braucht keine Verzinnung. In der Nickelpfanne

kann man unbesorgt alles, Früchte, Gemüse, Saucen, Milch, Wasser und Suppen kochen, man kann darin rösten und braten.

Das Nickelgeschirr ist etwas teuer im Ankauf, wie es gute Dinge immer sind, der Preis rechtfertigt sich aber durch die große Haltbarkeit der Geschirre, die bei kleiner Mühe immer sauber aussehen. Natürlich ist es wichtig, daß man beim Einkauf ein gutes Fabrikat verlangt.



Kochtopf aus Reinnickel.

Zinngeschirr wird zum praktischen Hausgebrauch jetzt selten mehr verwendet und dient meist nur noch dekorativen Zwecken. Die Zeiten, wo Schüsseln, Platten, Teller, allerlei Kannen, Wärmeflaschen, Zukkerdosen usw. aus diesem Metall noch den Hauptbestandteil der Kücheneinrichtung, auch kleinbürgerlicher Kreise gebildet haben, sind vorüber. Geschirre aus Porzellan, Steingut, Ton und verschiedenen Metallen sowie Legierungen aus solchen sind an seine Stelle getreten.



Pfanne aus Reinnickel.

Auch das Aluminiumgeschirr ist vielseitig verwendbar. Beim Einkauf achte man besonders auf gute Böden, in zu leichter Aluminiumpfanne brennen die Speisen rasch an. Mit Soda dürfen diese Pfannen nicht in Berührung kommen, da sie davon schwarz werden.

Wasser sollte man in Aluminiumpfannen nicht sieden, es macht sie unansehnlich schwarz, dagegen darf man unbesorgt Früchte, Rhabarber, Gemüse, Milch, überhaupt alles darin kochen und auch darin erkalten lassen.

Die Beschaffenheit der Pfanndeckel ist für das Kochen sehr wichtig. Sie müssen durchaus gut schließen, damit die Hitze sich nicht verliert. Am besten sind genau aufliegende Zargendeckel von Blech; diese haben nämlich noch den Vorzug, daß beim Abheben und sorgfältigen Umwenden das Dunstwasser von der Zarge gehalten wird, daher das Abtropfen keine Unordnung verursacht. — Der Deckel „Caldor" ist, da er zugleich ein kleines Wasserschiff versieht, namentlich für die Gasküche sehr zu empfehlen.

Zum Zubereiten der Speisen sind unerläßlich: eine gute Wage, mit der alles abgewogen werden kann, Flüssigkeitsmaße, Schüsseln und Töpfe, ein Küchen-Besteck, hölzerne, flache und gewölbte Rührlöffel, ein Stößel, ein Eisen- oder Weißblechschäufelchen, ein Reibeisen, ein Schaum- und Anrichtlöffel, 2—3 Küchenmesser, worunter ein breites Fleischmesser nicht fehlen darf, ein Hackbrett und ein hölzerner Fleischteller, ein Wiegemesser, ein gröberes und ein feineres Sieb, womöglich auch ein Haarsieb, ein Backbrett u. a. m. Eine wohleingerichtete Küche weist daneben noch allerlei andere Küchengeräte zum Fertigmachen der Speisen auf, je nach Bedarf und Ansprüchen, die bei Tisch gemacht werden, z. B. an Backwerk, Puddinge u. dgl., welche Backbleche, Ausstech- und Puddingformen, Auflaufschüsseln u. dgl. erheischen.

Eine **Reibemaschine** zum Reiben von gedörrten Brotresten, Mandeln, Nüssen, Rüben (für Rüblitorte) usw. ist in einer modernen Küche geradezu unentbehrlich.

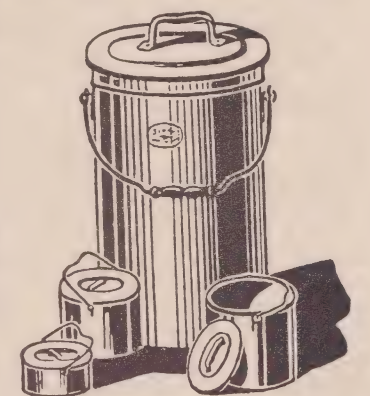
Selbstkocher und Kochkiste.

Dieser Helfer und Sparer sollte in keiner Küche fehlen. Seit Susanna Müller ihren Selbstkocher herstellte, sind eine ganze Reihe, doch alle auf dem gleichen Grundsatz beruhende Selbstkocher und Kochkisten in den Handel gekommen. Langsam, aber stetig wuchs die Zahl der Hausfrauen, die gelernt hatten, ihre Vorzüge zu schätzen. Aber erst der Krieg mit seiner Teuerung, die die Hausfrauen recht eigentlich zum Sparen zwingt, hat die Kochkiste in den weitesten Kreisen bekannt und beliebt gemacht, und vor allem ist es die selbstangefertigte, die nun schon in vielen hundert Küchen ihren Platz gefunden hat.

Bevor wir die Herstellung einer solchen erläutern, wollen wir uns erst darüber klar werden, wieso es möglich ist, in einer Kiste ohne Feuerung eine Speise gar zu kochen. Es beruht dies auf der Tatsache, daß viele Speisen auch bei einem Hitzegrad, der unter dem Siedegrad steht, gar werden. Ja, sie werden dabei sogar besser, kochen nicht ein, zerfallen nicht und brennen nicht an; denn während bei offenem Feuer das Wasser nach und nach verdunstet und mit ihm sich eine Reihe aromatischer Stoffe verflüchtigen, deren Duft dann die Küche füllt, bleiben sie in der Kochkiste der Speise erhalten und verleihen ihr dadurch größere Schmackhaftigkeit. Zudem werden bei der starken Kochhitze auf dem Herde eine Reihe wichtiger, lebenerhaltender Stoffe vernichtet, die dem Gericht beim Garwerden unter dem Siedegrade verbleiben und dem menschlichen Organismus zugeführt werden können.

Es ergibt sich also, daß wir eine Speise auf den Siedegrad bringen und dann danach trachten müssen, ihr diese Hitze so viel als möglich zu erhalten. Wir müssen also dafür sorgen, daß die Wärme sich nicht verflüchtigt, wir müssen sie **einschließen**. Wir tun das, indem wir den Topf mit einem Material umhüllen, das die Wärme schlecht leitet, und nirgends darf nur die kleinste Lücke sich finden, durch die ein Teil der Wärme entschlüpfen könnte.

Von dieser Tatsache ausgehend, hat Susanna Müller ihren Original-Selbstkocher konstruiert, dessen Anwendung eine ausgedehnte ist. In der ersten halben Stunde wirkt die eingesperrte Hitze so viel wie auf dem Kleinfeuer. Das macht den Apparat auch bei der Bereitung von Schnellsuppen u. dgl. brauchbar. Er nützt dabei so viel wie eine zweite oder dritte Feuerstelle.



Susanna Müllers Original-Selbstkocher.

In mancher Haushaltung funktioniert er Tag und Nacht. Als Gas- und Petrolsparer (50%) wird er besonders anerkannt und von stark beschäftigten Hausfrauen wegen der Zeitersparnis sehr geschätzt.

Elektrischer Kochkistenherd, Sparhaube mit elektrischem Herduntersatz und Dampfhaube auf Gasherde sind neueste Errungenschaften. Um bei ersterem eine bedeutende Ersparnis im Stromverbrauch zu erzielen, werden die auf der Herdplatte angekochten Speisen in eine im Herd

angebrachte Kochkiste gesetzt, wo sie unter ganz geringer Stromzufuhr gar gekocht werden. Mit einem solchen Herde kann eine Stromersparnis bis zu 25% erzielt werden. Spar- und Dampfhaube bestehen aus einem doppelwandigen Zylinder, der über einen oder mehrere übereinandergesetzte Kochtöpfe gestülpt wird. Nach Erreichung der Siedehitze kann die Wärme auf ein Minimum reduziert werden, im eingeschlossenen Dampf werden die Speisen gar gekocht.

Selbstanfertigung einer Kochkiste.

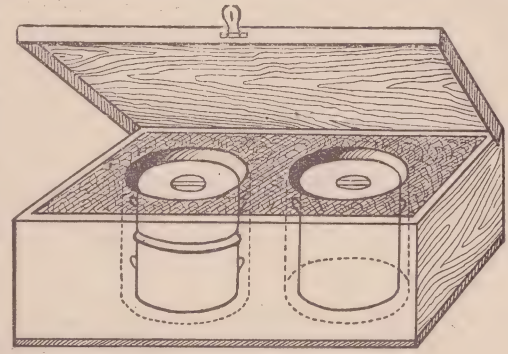
Nach dem vorher Gesagten ist es klar, daß, wer sich selbst eine Kochkiste anfertigen will, mit großer Sorgfalt zu Werke gehen muß, soll es gelingen.

Je nachdem wir einen oder zwei Töpfe verwenden wollen, wählen wir die Größe der Kiste. Sie soll so groß sein, daß sowohl ringsum als oben und unten noch ein Abstand von zirka 10 cm zwischen dem Topf, dem Boden, den Wänden und dem Deckel der Kiste besteht. Hat man zwei Töpfe nebeneinander, so sollen sie ebenfalls 10 cm weit auseinanderstehen.

Die Kiste soll aus ziemlich starken Brettern bestehen. Den Deckel befestigt man mittels Scharnieren oder starken Lederstreifen an der Kiste. Das Kochgeschirr soll nicht zu groß sein, man wählt es so groß, daß die Speisemenge, die man in der Regel darin kochen will, das Geschirr beinahe füllt. Auch sollte es keine abstehenden Henkel haben, am besten eignen sich die besonders für diesen Zweck vom Fabrikanten von Sus. Müllers Selbstkocher, H. Hartwig in Zürich 4, hergestellten Pfannen, die sehr gut schließende Deckel und herunterlegbare Henkel haben. Nun wählt man das Material, mit dem man die Kochtöpfe isolieren will. Dazu eignet sich am besten feine Holzwolle, doch kann man auch Heu, Stroh oder Zeitungspapier verwenden. Die Holzwolle wird nun, in einer Schicht von zirka 10 cm Höhe fest zusammengedrückt, auf den Boden der Kiste gelegt. Gleich verfährt man mit Heu oder Stroh; Zeitungen werden einzelnen aufgemacht, zu einem Ballen zusammengeknüllt und fest aneinander geschichtet. Hat man die Schicht auf dem Boden gemacht, so legt man darüber einen Karton oder ein glattes, dickes Papier in der Größe der Kiste. Nun stellt man die Pfannen, die man mit etwas Schwerem füllt, damit sie sich weniger verschieben, an ihren Platz und legt um jede herum einen Karton- oder dicken Papierstreifen, so daß sie in einer genau passenden Kartonröhre stecken, die noch etwa 10—15 cm über die Pfannen hinausgeht. Nun geht man daran, den noch leeren Raum zwischen Pfannen und Kiste mit dem Isoliermaterial sorgfältig auszufüllen. Hat man die Höhe der Pfanne, besser noch 2—3 cm mehr, erreicht, so schneidet man das vorstehende Stück der Kartonröhre bis zu dieser Höhe an 5—6 Orten ein und legt die Stücke nach außen. Zum Schluß kann man wieder ein Stück Karton oder Papier in der Größe der Kiste, in das man für die Pfannen runde Löcher schneidet, auflegen und in den Ecken mit einigen Stiften festmachen. In den noch leeren Raum zwischen Pfannen und Kistendeckel, kommt nun ein Kissen, das man mit alter gezupfter Wolle, Holzwolle oder mit feinen Papierschnitzeln oder mit Stroh oder Heu füllt, und das groß genug sein muß, damit man es an den Ecken gut einstopfen kann. Es darf auch nicht zu straff eingefüllt sein, damit es sich leicht allen Vertiefungen anschmiegt. Der Kistendeckel muß mit einem Haken versehen sein, damit er heruntergehalten und dadurch das Kissen über die Pfannen gedrückt werden kann.

Ein geschickter Hausvater zimmert wohl selbst eine solche Kiste, bemalt sie vielleicht gar und hat nun zugleich eine Sitzgelegenheit geschaffen.

In ländlichen Verhältnissen, wo man Herde mit Holzfeuerung und Pfannen mit langen Stielen hat, kann man sich trotzdem eine Kochkiste machen. In diesem Fall muß es eine größere Kiste sein, die man rund um die Pfanne herum gut mit Heu stopft, so daß zuletzt der Stiel der Pfanne glatt auf das Heu zu liegen kommt. Einen Emballagesack füllt man ebenfalls mit Heu, versieht das Kissen noch mit einem waschbaren Anzug, legt es über die Pfanne, auf die man den Deckel verkehrt gelegt hat, damit er besser schließe, und drückt mit dem Kistendeckel das Kissen gut an.


Selbstangefertigte Kochkiste.

Eine tragbare Kochkiste, in der man das Essen auf das Feld, oder an irgend eine Arbeitsstelle mitnehmen und warm behalten kann, stellt man sich mit einem Henkelkorb her.

Der Gebrauch der Kochkiste.

Hat man nun eine Kochkiste, so ist es wichtig, daß man sie auch richtig gebrauche, soll sie ihren Zweck erfüllen. Da ist nun verschiedenes zu beobachten:

1. Die Speisen müssen auf Gas- oder Herdfeuer auf den Siedegrad gebracht werden und je nach der Kochdauer, die sie auf offenem Feuer brauchen, kürzere oder längere Zeit darauf erhalten werden. Man rechnet zum Vorkochen $^1/_5$—$^1/_4$ der Zeit, die die Speise auf dem Feuer zum Garwerden braucht, z. B. wenn sie 60 Min. dazu braucht, so hat man sie 12—15 Min. vorzukochen und die doppelte Zeit, also 2 Std., in den Selbstkocher zu stellen. Es macht aber gar nichts aus, wenn sie auch 3—4 Std. in der Kiste steht.

2. Beim Einstellen der Pfanne in die Kiste darf keine Hitze verloren gehen, also muß die Kiste nahe beim Herd stehen, doch nicht direkt auf dem Steinboden; am besten versieht man sie mit 2 Fußleisten. Der Deckel darf nicht von der Pfanne gehoben werden, damit der Dampf darunter bleibe. Das Kissen muß möglichst rasch darüber gedeckt werden. Hat man eine Kiste mit 2 Pfannen und benutzt nur eine zum Kochen, so füllt man die andere mit heißem Wasser und stellt sie in die Kiste ein.

3. Man darf nicht mehr Flüssigkeit verwenden, als das Gericht enthalten soll; denn in der Kiste kocht nichts mehr ein.

4. In der Zwischenzeit darf man nicht abdecken und nachsehen.

5. Wenn man die Speise der Kiste entnimmt, stellt man sie in der Regel noch einen Augenblick auf den Herd, um sie wieder zum Kochen zu bringen.

6. Wenn man die Speisen der Kochkiste entnommen hat, soll diese einige Zeit offen stehen, damit sie gut ausgelüftet wird, sonst erhält sie mit der Zeit einen dumpfen, widrigen Geruch, der sich den Speisen mitteilen kann.

7. Beim Einsetzen darf nichts verschüttet werden, weil das nasse Füllmateral die Wärme fortleitet.

Will man die Vorteile der Kochkiste recht ausnützen, so muß man die Zeit zum Kochen gut einteilen.

Wenn man zum Frühstück eine Suppe machen will, kocht man sie am Abend vor und stellt sie über Nacht in die Kiste. Am Morgen, bevor man an die tägliche Arbeit geht, kocht man für das Mittagessen vor und setzt die Gerichte ein, auch zum Abendessen stellt man nach dem Mittagessen gleich das Nötige in die Kiste. Für die Kochkiste eignen sich vor allem Gerichte mit langer Kochdauer, alle zusammengekochten Speisen, sog. Eintopfgerichte, wie z. B. Irish-stew, Minestrone, Sauerkraut und Speck usw., sowie die meisten Suppen, Dörrfrüchte, Hülsenfrüchte und gedörrte Gemüse.

Die Kochkiste als Eisschrank.

Aus dem gleichen Grund, der die Kochkiste zum Fertigmachen der Speisen dienlich macht, verwendet man sie auch als Kühlbehälter. Denn so gut ich einer Speise eine Temperatur von 80—90° erhalten kann, so gut kann ich ihr, durch Ausschluß der Wärme von außen, eine *niedrige* Temperatur bewahren. Das ist wichtig, hauptsächlich für Hausfrauen, die nicht über eine kühle Speisekammer oder einen entsprechenden Raum verfügen, oder die bis zum Keller einen weiten Weg haben. Auch bei dieser Verwendung der Kochkiste hat man einige Hauptregeln zu befolgen:

1. *Die Kochkiste muß gut ausgekühlt sein.* Man kann das erreichen, indem man ein Gefäß mit kaltem Wasser hineinstellt. Vielleicht hat man auch etwas Eis zur Verfügung, was die Kühlwirkung erhöhen würde.

2. *Die kalt zu stellenden Speisen* (Milch, Fleischbrühe usw.) *müssen ebenfalls gut gekühlt werden,* indem man sie einige Zeit mit dem Gefäß, in dem man sie in die Kiste stellen will, dem fließenden Wasser aussetzt.

Zum Einsetzen in die Kochkiste sollte man über zwei Gefäße verfügen können: ein größeres, in das man kaltes Wasser, wenn möglich mit einigen kleinen Eisstückchen gibt, und ein kleineres mit der Speise, das man in das größere setzen kann. Hat man zwei Gefäße zum Uebereinanderstellen, so kann man das eine mit dem kalten Wasser über oder unter das andere setzen. Einiges Nachdenken und Ausprobieren wird leicht zum gewünschten Ziel führen.

Hat man 2 Pfannen nebeneinander, so darf man selbstverständlich nicht auf die eine Seite ein Gericht zum Fertigkochen setzen.

Wer die Kochkiste fleißig benützt, tut gut, sich eine Kiste oder einen Korb eigens für die Kühlhaltung herzustellen.

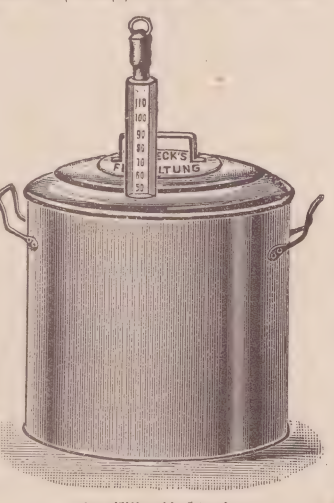
Will man sich selbst Fruchteis bereiten, so muß der Kühltopf so groß sein, daß man ein kleines Gefäß, z. B. eine Puddingform, mit dem zu erstarrenden Fruchteis hineinstellen und auf den Boden und rings um das kleinere Gefäß kleingehacktes Eis legen kann, zwischen das man Kochsalz zur Erhöhung der Kältewirkung streut. Ueber das Gefäß mit dem Speiseeis kommt ebenfalls Eis und Salz, so daß es ganz von der Kältemischung umhüllt ist; darauf schließt man den Topf, legt das Abschlußkissen darauf und schließt die Kiste.

Wichtig ist, daß man das Einlegen von Eis, Salz und Speiseeis sehr rasch vollführt.

Sterilisierapparat.

Früher galten Konfitüren und eingemachte Früchte mehr als Luxus, als ein Vorzug, der nur den besser situierten Familien zu Gebote stand. Mit Recht hat sich diese Ansicht geändert; mehr und mehr sieht man ein, daß Obst und Obstkonserven sehr wichtige Nahrungsmittel und durchaus nicht nur

Genußmittel sind. Und so hat auch der Sterilisierapparat, der es uns ermöglicht, im Haushalt selbst einen Vorrat von guten Konserven herzustellen, in vielen einfachen Familien Eingang gefunden und darf überall empfohlen werden. Namentlich der Bäuerin und der Hausfrau, die über einen kleinern oder größern Hausgarten verfügt, kann der Sterilisierapparat bei der Verwendung von Obst und Gemüsen unschätzbare Dienste leisten. Nichts sollte zugrunde gehen, und wenn Obst und Gemüse im Ueberfluß da sind, helfen Dörren und Sterilisieren in trefflicher Weise für spätere Tage zu sorgen. Im November, Dezember, Januar wird bereits manches Gemüse- oder Obstglas geleert; mit eingekellertem Obst, das zu verderben droht, können die Gläser wieder gefüllt werden.



Sterilisier-Kochtopf

Auch das Konservieren des Fleisches durch Sterilisieren gewinnt immer mehr Anhänger. Nicht nur Geflügel- und Kaninchenzüchter sterilisieren sich einige Gläser als gelegentliche Leckerbissen, sondern auch Landwirte und Jäger zu Zeiten, wo sie viel frisches Fleisch haben, um bei passender Gelegenheit dem Glase einen feinen, wie frisch schmeckenden Braten entnehmen zu können. Alles Nötige über Sterilisieren findet sich im Kapitel über das Einmachen.

Glas ist das beste Sterilsiergefäß. Es muß beim Füllen absolut rein sein, wovon man sich leicht überzeugen kann. Auch ermöglicht es, sich vom Zustand der sterilisierten Sachen jederzeit leicht zu überzeugen.

Reinigungsarbeiten in der Küche.

Durch richtige Besorgung dieser immer wiederkehrenden Arbeiten kann vieles zum Wohlstand eines Hauses beigetragen werden. Es ist nicht gleichgültig, wie die bei der Anschaffung meist viel Geld erfordernden Gegenstände behandelt werden, ihre längere oder kürzere Brauchbarkeit, ihr guter Zustand hängt von mehr oder weniger sorgfältiger Behandlung ab. Es ist notwendig, daß die Hausfrau alle diese Arbeiten aus Erfahrung gründlich kenne, sei es, um sie selbst zu besorgen, oder um ein Dienstmädchen richtig anleiten oder seine Leistungen beurteilen und überwachen zu können.

Das Reinigen der Eßgeschirre. Man schaffe schon während des Kochens möglichst Ordnung in der Küche. Vieles, was nicht fettig ist, läßt sich mit kaltem Wasser rein machen. Das sofortige Aufräumen mit allem, was nicht wieder gebraucht wird, beugt von vorneherein großer Unordnung vor. Das Werk des Kochens soll rechtzeitig an die Hand genommen werden, damit man Zeit hat, alles gehörig vorzubereiten und zu ordnen, ehe man vom Kochen selber ganz in Anspruch genommen wird, sonst muß man vieles überstürzen. Rasch nach dem Anrichten sorge man für das nötige Abwaschwasser. In keinem der Kochgefäße lasse man Speisereste antrocknen, hat man nicht Zeit, sie rasch auszuspülen, so gebe man Wasser hinzu und stelle sie auf den warmen Herd oder beiseite. Der Anrichtetisch und die Spülbank müssen vor dem Hinaustragen der Eßgeschirre abgeräumt

und abgewischt werden. Schließlich spüle man den Schüttstein rein und das Abwaschen kann beginnen.

Zwei Abwaschlappen sollten zur Hand sein, einer für das feinere Geschirr, der andere für Pfannen, Töpfe u. dgl. Gestrickte Lappen sind zu empfehlen, noch günstiger sind die gehäkelten. Sie lassen sich leicht und gründlich reinigen. Die Tücher zum Abtrocknen sollen verschiedener Art sein; für feines Porzellan, Glas- und Silberwaren nimmt man feine, nicht fasernde Leinentücher, für anderes Geschirr kann man festere Tücher wählen. Nun werden Teller und Schüsseln von Speiseresten befreit und unter dem Wasserhahn abgespült. Alle gleichartigen Geschirre werden zusammengestellt. Die Messer werden mit einem Papier abgerieben oder in einen Topf voll Sand oder gewöhnliche Erde gesteckt. Dadurch werden Säuren, Fette von den Klingen entfernt, und man hat mit dem Reinigen nachher weniger Mühe. (Siehe auch „Kochsalz" unter „Allerlei Putzmittel".) Ist alles vorbereitet, so stellt man einen Zuber mit heißem Wasser in den Schüttstein, daneben kommt ein zweiter ebenfalls mit heißem Wasser gefüllter. Zuerst werden nun alle Geschirre, denen nichts Fettiges anhaftet, abgewaschen und im zweiten Wasser nachgespült. Kommen die fettigen Geschirre an die Reihe, so gießt man etwas heißes Wasser nach und fügt noch ein Stückchen Soda hinzu. Sind diese Geschirre gewaschen und gespült, so kann man das Abwaschwasser ausgießen oder es in die Pfannen zu einer vorläufigen Reinigung derselben verteilen. Das Spülwasser wird nun zum Waschen des Besteckes verwendet. Dabei hat man jede Sorte für sich vorzunehmen, die Löffel besonders, ebenso Messer und Gabeln, und jedes Stück für sich zu waschen. Messer und Gabeln, die nicht aus einem Stück bestehen, sondern besondere Hefte aus Holz, Elfenbein oder Horn haben, dürfen nur bis an das Heft ins Wasser kommen, sonst löst sich nach und nach der Kitt, auch werden die Hefte durch heißes Wasser unansehnlich gemacht.

Die abgewaschenen Sachen werden nun, solange sie noch warm sind, abgetrocknet und glänzend poliert. Kalt gewordenes Geschirr läßt sich viel weniger gut trocknen. Ob man die Arbeit des Abwaschens gut besorgt hat, sieht man an den Tüchern, sie sollen nur naß, aber ja nicht schmutzig werden.

Gläser werden in reinem warmem Wasser gewaschen, dem man etwas Seife zusetzt. Sodawasser macht Gläser blind und gelb. Wenn sie mit kaltem Wasser abgespült sind, stellt man sie zum Trocknen auf das Spülbrett.

Hat man trübe Flaschen, so gebe man zum Seifenwasser zerdrückte Eierschalen oder zerschnittene Kartoffelschalen und schwenke sie recht kräftig damit. Gipsniederschlag entfernt man mit Zugabe von Essig oder in hartnäckigen Fällen mit etwas Salzsäure, die man mehrere Stunden verpfropft wirken lassen muß. Für gelb angelaufene Flaschen ist statt Essig oder Salzsäure ein wenig Salmiakgeist im Wasser zu empfehlen. Oelige Flaschen schwenkt man tüchtig und wiederholt mit warmem Seifenwasser, dem man so viel Kleie oder Sägespäne zusetzt, daß ein Brei daraus entsteht.

Reinigung des Silbergeschirrs und anderer Edelmetalle. Im allgemeinen reinigt man das Silbergeschirr vorerst in warmem Wasser von allen anhaftenden Speisebestandteilen und legt es in die Spülwanne, in der es mit kochend heißem Wasser übergossen, mit einem kleinen Wedel abgewaschen und dann im heißen Spülwasser kräftig geschleudert wird. Dann beginnt das Trocknen der noch heißen Gegenstände mit

reinem weichem Geschirrtuche. Sofortige Versorgung ist sehr zu empfehlen. Dann und wann muß man das Silberzeug usw. einer besonderen Reinigung unterziehen. Entdeckt man Flecke daran, so reibe man diese mit einem in Spiritus angefeuchteten und in geschlemmte Kreide getauchten feinen Flanellläppchen ab. Dann legt man alles zusammen in die reine Spülwanne und übergießt es mit heißem Seifenschaum. Sobald man es anfassen kann, wird Stück für Stück mit Flanell gut abgerieben, dann gut getrocknet und mit weichem Waschleder schön poliert.

Messer und Gabeln aus Stahl werden am besten mit englischem Putzstein gereinigt. Von dem Stein, der in jeder Drogerie erhältlich ist, wird mit einem alten Messer ein wenig abgeschabt. Dieser feine Sand wird mit einem Flaschenkork auf das nasse Messer gerieben, bis es rein ist. Darauf wird es mit Zeitungspapier abgerieben und mit einem trockenen Tuche poliert. Gabeln aus Stahl werden in gleicher Weise behandelt, dabei hat man darauf zu achten, daß sie zwischen den Zinken rein seien.

Britanniasilber reibt man mit Oel ab und putzt es nachher mit Kreidepulver.

Vergoldete Messerchen für Obst u. dgl. muß man mit kaltem Wasser behandeln.

Ist das Geschirr abgewaschen, so kommen die Pfannen an die Reihe. Vor allem hat man sich davor zu hüten, diese vom heißen Herd weg in den kalten Schüttstein zu stellen und mit kaltem Wasser auszuspülen. Gußpfannen, Porzellangeschirre können dabei springen, bei Email splittert die Glasur. Am besten werden die Kochgeschirre zuerst mit dem gebrauchten Abwasch- und Spülwasser vorläufig und hernach mit sauberem heißem Wasser gründlich gereinigt. Dabei hat man sich auch in acht zu nehmen, daß man angebrannte Reste nicht mit scharfen Instrumenten, Messer u. dgl. abkratzt. Gewöhnlich hilft ein Lappen mit Seifensand, wobei man aber nicht zu viel Wasser verwenden darf, weil der Sand sonst zu wenig scheuert. Ein Topf mit diesem praktischen Putzmittel samt dem zugehörigen Lappen sollte überhaupt nie beim Schüttstein fehlen.

Emailgeschirr wasche man mit warmem Sodawasser und spüle es hernach mit kaltem klarem Wasser ab. Sobald es vertropft hat, poliere man es mit trockenem Tuche. Seifensand macht diese Geschirre ebenfalls rein. (Siehe auch „Kochsalz“ unter „Allerlei Putzmittel“.)

Eisengeschirr wird in heißem Wasser gewaschen, sofort getrocknet, noch warm mit Speckschwarte oder Oel eingerieben, wenn es nicht schon fettig ist. Ueberschuß an Fett wird mit Kleie und weichem Papier wieder abgerieben. Back- oder Omelette-Pfannen werden nicht gewaschen, man reibt sie so lange mit reinem weichem Papier aus, bis letzteres rein bleibt. Falls Rückstände daran haften, stelle man die Pfannen nochmals aufs Feuer, lasse sie heiß werden und fege sie mit Salz und Papier sauber.

Aluminiumpfannen scheuert man, wenn nötig, ebenfalls mit Seifensand. Sind sie durch Wassersieden unansehnlich geworden, so werden sie wieder blank, wenn man Rhabarberabfälle darin kocht.

Kupfer, welches matt bleiben soll, wie Wasserkessel u. dgl., wird mit einem Brei von Wasser und Rötelsteinpulver eingerieben. Den angetrockneten Brei reibt man mit einem wollenen Lappen kräftig ab, den Mattglanz aber gibt man dem Gegenstand mit einem weichen reinen baumwollenen Tuche, womit man tüchtig reibt. Wassersteinansatz entfernt man durch Auskochen von kleingeschnittenen Kartoffelschalen.

Nickelgeschirr, Kochtöpfe und Wasserkessel von Nickel sind leicht

mit Seifenlauge zu reinigen. Sie werden in heißem sauberem Wasser gut nachgespült und mit trockenem Tuche poliert. Zur Erhaltung der Politur sollen diese Geschirre von Zeit zu Zeit mit Putzpomade abgerieben und mit Wiener Kalk oder mit ähnlichen Putzmitteln nachgeputzt werden. Zur Erhaltung der Politur derjenigen Gegenstände, die nicht mit Speisen in Berührung kommen, genügt es, diese von Zeit zu Zeit mit Wiener Kalk unter Zusatz von Stearinöl zu behandeln.

Zinngeschirr und Blechwaren (Pfanndeckel, Kochgefäße usw.) säubert man inwendig nur mit heißem Wasser, auswendig putzt man sie mit Aschen- oder Sodalauge und Katzenschwanz (Zinnkraut), spült sie ab und läßt sie an der Sonne oder auf dem warmen Herd gut trocknen. Auf das Austrocknen solcher Gefäße lege man besondere Sorgfalt. Sand darf niemals zum Putzen von Blechsachen verwendet werden. Gut ist es, wenn man das Innere solcher Gefäße hie und da einfettet wie Eisengeschirr.

Lackierte Blechwaren reibt man spärlich mit Oel ein, bepudert sie mit Mehl und reibt dieses mit einem weichen Lappen auf, sodann poliert man sie mit reinem baumwollenem Lappen.

Blech, Kupfer und Messing und glänzende Gegenstände an Zierstücken, d. h. an Büchsen, Beschlägen, Kerzenstöcken u. dgl., putzt man nach besonderer Vorschrift mit Brillantine oder einem andern Putzmittel für glänzende Metalle. Blech wird auch mit Wienerkalk oder geschlemmter Kreide und Oel, am besten in Mischung von Petrol, Stearin und Brennöl, hübsch. Man reibt zuerst die Stücke mit öligem Wollappen ein, bepudert das Geriebene mit trockener Kreide und läßt alles zusammen antrocknen. Dann wird die Kreide mit einem Wollappen abgerieben und der Glanz mit einem reinen Baumwollappen hergestellt. Wesentlich ist, stets in wagrechter und nie in senkrechter Richtung zu reiben. Fettige Leuchter müssen, ehe man sie putzt, mit kochendem Wasser begossen und trocken gerieben werden.

Zinkbeschläge usw. werden zuerst mit Sodawasser und nachher mit Brei von Essig und Ton oder mit Pfeifenerde eingerieben, nach dem Antrocknen geputzt und dann mit weichem Tuch poliert.

Zum Putzen der Metalle sind reine, weiche Lappen nötig. Putzlappen sollten daher bei der Wäsche in seifigem Abgangswasser eingeweicht, in Rest von Lauge ausgekocht und schließlich nach dem Auswaschen gut gespült und getrocknet werden.

Holzwaren scheuert man mit weißem Sand und kaltem Wasser tüchtig ab. Hernach wäscht man sie mit lauem Wasser rein und trocknet sie gut ab. Will man keinen Sand nehmen, so scheure man mit Bürste und Schmierseife fest ab. Zum Reinwaschen nehme man niemals heißes Wasser, dadurch werden Fettflecken so eingebrannt, daß sie nicht wieder zu entfernen sind. Durch obiges Verfahren weichen sie aber, wenn man sie 2—3 Stunden vorher mit angefeuchtetem Lehm einreibt.

Küchenbretter aus Holz, auf denen man Fett u. a. zerschneidet, saugen leicht die Säfte der Eßwaren, Fett und Blut ein; um sie davon zu reinigen, wende man Lehm an, den man befeuchtet auf die Flecke streicht; nach 1 Std. wäscht man das Brett mit Seife und Sand in reinem Wasser gut ab und das Holz wird rein und fleckenlos sein. Lehm ist beim Abwaschen überhaupt sehr nützlich; er nimmt alles Fett an und macht Messer, Gabeln, Löffel und andere Metallgegenstände blank.

Küchentisch und Schemel bürstet man mit heißem Wasser und Schmierseife ab, oder man verwendet zum Putzen Seifensand, hauptsächlich

dann, wenn das Holz aus irgend einem Grunde fleckig geworden ist. Zu viel Waschen mit Soda macht das Holz grau.

Ist alles Geschirr aufgewaschen und geputzt, so vergesse man auch nicht, die Abwaschlappen gründlich mit heißem Wasser und Seife oder Soda zu reinigen und zum Trocknen aufzuhängen. Alsdann kommt der Schüttstein an die Reihe. Schüttsteine aus Ton, Terrazzo und Marmor werden mit Schmierseife und heißem Wasser gebürstet und abgespült. Sandstein wird mit Sand gefegt, mit dem Lappen getrocknet und mit trockenem Sande eingerieben.

Reinigung des Kochherdes. Ruß und Asche sind je nach Gebrauch des Herdes wöchentlich 1—2mal daraus zu entfernen. Um geschliffene Herdplatten immer blank zu erhalten, muß man während des Kochens alle Vorsicht anwenden, daß man sie möglichst wenig verunreinigt und keine Feuchtigkeit darauf liegen läßt. Rost- und andere Flecke reibe man stets mit öligem (Petroleum) Wollappen auf. Uebergekochtes kratze man nach dem Antrocknen sofort sauber ab. Zum Putzen wasche man ihn rein ab, reibe ihn mit Sand tüchtig ein, lasse diesen antrocknen und reibe ihn mit Papier weg. Zum Polieren verwende man feine Schmirgelleinwand. Man hüte sich, die Führung der Putzmittel wider den Schliff der Platte vorzunehmen. Ungeschliffene Platten können mit Sand abgefegt werden. Nach dem Abwaschen und Abtrocknen reibt man sie mit öligem Lappen oder trockenem Graphit ein. Lackierte Herdwände wäscht man mit Sodawasser ab. Jedenfalls reibt man sie mit öligem Lappen ein. Rohe Eisenwände bestreicht man mit dünnem Brei von Graphit und Wasser. Ist er angetrocknet, so reibt man ihn so mit einer weichen Bürste ab, wie man Schuhe wichst. Man hört nicht eher auf, als bis ein matter Glanz entstanden ist.

Der Küchenboden wird mit heißer Seifenlauge oder mit Sodawasser aufgewaschen. Sehr schmutzige Fußböden werden sauber, wenn man dem Waschwasser noch etwas Petroleum zufügt. Natürlich muß man dann nachher mit reinem Wasser gründlich nachwaschen.

Speisekammer und Speiseschrank.

Beide sollten immer gut durchgelüftet und mit Drahtgitterfenster versehen sein, um den Fliegen den Eintritt zu wehren. Wenn irgendwo, so hat hier peinlichste Sauberkeit zu herrschen, um allen Fäulnis- und Schimmelpilzen den Nährboden zu entziehen. Hat sich aber trotzdem der Schimmel eingenistet, so wasche man gründlich mit Sodawasser aus und sorge dafür, daß keine Feuchtigkeit zurückbleibe. Man mache die Speisekammer auch nicht zum Aufbewahrungsort der verschiedenartigsten Dinge. Es gibt Speisen, die sehr leicht fremde Gerüche annehmen, so vor allem Milch, Butter und Käse. Oft zu Unrecht wird dann der Lieferant beschuldigt, minderwertige Ware geliefert zu haben.

Keller und Estrich.

Von einem guten Keller wird verlangt, daß er tief, weder zu trocken noch zu feucht und mäßig hell sei. In einem tiefen Keller bleibt das ganze Jahr die Temperatur ziemlich gleichmäßig. Das ist hauptsächlich im Winter von Wert, da dann die Wintervorräte, wie Kartoffeln, Obst und Gemüse weniger der Gefahr des Gefrierens ausgesetzt sind. In einem trockenen Keller ist auch die Schimmel- und Fäulnisbildung weniger groß.

Für geeignete Aufbewahrung der in den Keller gehörenden Vorräte schafft

man passende Gestelle. Hat man für Kohle keinen eigenen Behälter, so grenzt man sie durch Bretter vom übrigen Raume ab. Für die Kartoffeln errichtet man aus Brettern ein etwas erhöhtes Lager. Für Obst sollte eine Obsthurde vorhanden sein, auf der man es gut ausbreiten kann. Für die Einmachgläser zimmert man sich aus einer Kiste ein ähnliches solides Gestell zurecht wie für das Putzzeug in der Küche. Der Keller bedarf ebenfalls der Lüftung und Reinhaltung. Einer gründlichen Reinigung hat man ihn vor allem zu unterwerfen, bevor man die Wintervorräte einbringt, damit Fäulnis- und Schimmelpilze möglichst beseitigt werden. Wenn nun auch im Interesse der Erhaltung der Vorräte, sowie des Holzwerkes für gute Lüftung zu sorgen ist, so hat man sich doch vor zu starkem Luftzug zu hüten, da dadurch ein Zusammenschrumpfen des Lagerobstes bewirkt wird. Von Zeit zu Zeit sind die Vorräte zu prüfen, Schimmeliges und Faules wird entfernt, damit das übrige nicht auch dadurch angesteckt werde.

Der Estrich dient zur Aufbewahrung des Brennholzes, der schmutzigen Wäsche, von Kisten und Koffern und allen im Haushalt zeitweise entbehrlichen Gegenständen. Auch hier herrsche Ordnung und Reinlichkeit. Bei geordneter Aufstellung kann man auch in knappem Raum verhältnismäßig viel unterbringen. Die schmutzige Wäsche soll über ein Seil aufgehängt werden.

Die Waschküche.

Als Hauptstück finden wir hier den Waschkessel. Während man früher den einfachen Kessel verwendete, sind die neuern fast überall doppelwandig. Gleichzeitig da im Kessel die Wäsche kocht, wird im Mantel Wasser erhitzt, so daß man fortwährend über heißes reines Wasser verfügen kann. Sehr angenehm sind die mit Zinkblech ausgeschlagenen Waschtröge, die sowohl mit der Warm- als Kaltwasserleitung in Verbindung stehen. Daneben sind noch 1—2 größere Zuber und einige Gelten vonnöten, ein Waschbrett sowie eine große Kelle oder Schaufel aus Holz zum Umrühren der Wäsche. Vor den Waschtrog oder Zuber gehört auf den Boden ein hölzerner Rost, damit die Wäscherin einigermaßen im Trockenen steht. Eine Waschmaschine, deren es eine große Menge verschiedener Fabrikate gibt, sowie eine Auswindmaschine, gehören zu den Ausstattungsstücken einer modernen Waschküche; absolut nötig sind sie nicht, aber die Arbeit wird durch sie bedeutend erleichtert und das noch mehr, wenn sie elektrisch oder mit Wasserkraft betrieben werden können. Vor einer Wäsche ist immer das Waschgeschirr nachzusehen und instand zu stellen. Hauptsächlich die Zuber und Gelten, die durch langes Stehen austrocknen und leck werden, müssen vorher mit Wasser verschwellt werden, damit die Fugen sich wieder schließen. Wenn man früh genug, etwa tags zuvor, diese Arbeit besorgt, hat man die Geschirre nicht ganz mit Wasser zu füllen; es genügt, wenn das Wasser etwa 5 cm hoch darin steht. Benutzt man zum Verschwellen heißes Wasser, so schließen sich die Fugen schneller.

Das Austrocknen (Leckwerden) der Holzgeschirre läßt sich übrigens dadurch verhindern, daß man sie im Keller umgestülpt aufbewahrt und auf ihren Boden Wasser gießt oder nasse Säcke oder Emballagetücher über sie breitet. Nach der Wäsche ist die Waschküche wieder instand zu stellen. Asche und Schlacken sind aus dem Feuerraum unter dem Kessel zu entfernen, dieser ist mit Seife und Bürste gut auszuwaschen und nachher auszutrocknen. Ebenso werden die Waschtröge gut ausgewaschen und getrocknet. Hernach reibt man sie noch mit einem leicht mit Petroleum getränkten, wollenen

Lappen ab, wodurch das Zinkblech sauber wird und allfällige Flecke von Seife und Lauge verschwinden.

Das Holzgeschirr, Zuber und Gelten, werden ebenfalls in- und auswendig gut mit Seifenwasser ausgebürstet, mit sauberem Wasser abgespült und zum Trocknen gestellt. Zuletzt wird noch der Boden der Waschküche aufgewaschen, und die verschiedenen Wasserhahnen werden blank geputzt.

Oft findet sich neben der Waschküche auch noch ein Bügelzimmer mit Glätteofen. Hier muß dann ein guter roher Bügeltisch stehen, groß genug, um den Eisenrost und anderes neben größeren, ausgebreiteten Wäschestücken rechts nebenan plazieren zu können. Der Ueberzug des Tisches besteht am zweckmäßigsten aus einem dicken, doppelten weißwollenen Tuch (Molton) mit einem baumwollenen, wegnehmbaren Ueberzug. Für Röcke ist ein ebenso überzogenes Bügelbrett notwendig, für das Glätten von Herrenhemden ein 20 cm breites und 50 cm langes Bruſtbrettchen, welches aber auf beiden Seiten überzogen sein muß. Auch ein Aermelböcklein sollte nicht fehlen. Für größere Haushaltungen empfiehlt sich der mit Koks zu heizende Glätteofen mit dazu passenden Eisen, bei kleineren dagegen erfreuen sich Gas- und namentlich elektrische Bügeleisen immer mehr großer Beliebtheit. Daneben sind die mit glühendem Stahl (Bolzen) erhitzten, spitzen Glätteeisen, mit denen sich die feinsten Glättereien ausführen lassen, immer noch im Gebrauch, wie auch verschiedene Arten mit Spiritus- und Kohlenheizung. Wegen des lästigen Geruches soll mit Kohleneisen nur bei offenem Fenster geglättet werden.

Der Aufbewahrung der Bügeleisen hat man große Aufmerksamkeit zu schenken. Sie werden nach dem Bügeln mit ganz feiner Schmirgelleinwand abgerieben, oft auch mit Paraffin eingerieben, und mit einem wollenen Lappen umwunden an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Die Heizung.

Von einer guten Heizeinrichtung verlangen wir, daß sie einen Raum möglichst gleichmäßig durchwärme, daß mit der Wärmeabgabe eine gute Lufterneuerung verbunden sei, daß sie gut regulierbar und sparsam im Verbrauch von Heizmaterial sei und daß keinerlei giftige Gase in die Zimmerluft ausströmen. Auch soll die Größe eines Ofens der Größe des zu heizenden Raumes entsprechen.

Von den Luft-, Wasser- und Dampfheizungen der sog. Zentralheizung, hat sich am zweckmäßigsten für die Wohnräume die Warmwasserheizung erwiesen. Oft hört man allerdings klagen, daß sie die Luft trocken mache, und diese die Atmungsorgane reize. Man hat aber herausgefunden, daß es die an den heißen Heizkörpern verkohlenden Staubteilchen sind, die die Schleimhäute krankhaft erregen. Man halte also die Heizkörper vor allem frei von Staub, was am besten durch tägliches feuchtes Abwischen und wöchentliches Abwaschen geschieht. Es gibt auch eigens konstruierte Bürsten zum Reinhalten derselben.

Eiserne Oefen sind in den billigen Sorten fast durchweg keine besonders empfehlenswerte Art der Einzelheizung. Sie erwärmen sich rasch, kühlen sich aber ebenso schnell wieder ab; sobald das Feuer erlischt, ist es mit ihrer Heizkraft vorbei. Schon besser sind die mit feuerfesten Steinen ausgemauerten Eisenöfen. Sodann gibt es eine ganze Reihe verschiedener Systeme von Regulier-Füllöfen oder Dauerbrennern. Diese werden mit Koks, Steinkohle oder Anthrazit geheizt. Das Brennmaterial wird von oben in größerer Menge eingefüllt und legt sich automatisch auf die Feuerung.

Durch Schüttelrost wird die Asche entfernt. Diese Oefen sind gut regulierbar, und es läßt sich bei aufmerksamer Behandlung das Feuer oft Wochen hindurch erhalten, was eine gute und gleichmäßige Durchwärmung der Räume gestattet. Das Feuer im gefüllten Ofen soll man nicht ausgehen lassen, da das Anfeuern meistens nicht bewerkstelligt werden kann, ohne daß der ganze Ofen ausgeräumt wird.

Kachelöfen erwärmen sich langsam, da die mit Lehm und Steinen gefüllten Kacheln schlechte Wärmeleiter sind, sie geben darum die Wärme auch wieder langsam ab. Dadurch, daß sie fester an das Kamin angeschlossen sind als die versetzbaren Oefen, ist eine Gefährdung durch Kohlenoxydgas ganz ausgeschlossen. In neuerer Zeit erfreuen sie sich einer steigenden Beliebtheit. Ihre Brauchbarkeit wird dadurch erhöht, daß man über dem Heizraum noch eine Kochröhre anbringt.

Da ihre Anlage ziemlich kostspielig ist, konstruiert man, um die angenehme Wärme, die die Kachelöfen ausströmen, und die Billigkeit und leichte Heizbarkeit der Eisenöfen zu haben, die versetzbaren Kachelöfen mit Eisenteilen. Sie werden im Zimmer geheizt, was einerseits den Vorteil hat, daß durch die Heizöffnung die zur Verbrennung nötige Luft einströmt und dadurch eine Ventilation der Zimmerluft stattfindet, anderseits aber erzeugt die Heizung im Zimmer ziemlich viel Staub. In diesen Oefen erhält man, wenn sie einmal geheizt sind, durch Briketts die Wärme. Legt man am Abend 1 oder 2 in mehrfaches Zeitungspapier gewickelte Briketts auf die vorhandene Glut und schließt die untern Regulierklappen, nicht aber die Klappe im Rohre, so hat man am Morgen noch einen warmen Ofen und kann, ohne anfeuern zu müssen, frische Kohlen auflegen. Sehr wichtig ist, daß die Rohre, die den versetzbaren Ofen mit dem Kamin verbinden, in tadellosem Zustande sich befinden und der Anschluß völlig dicht sei. Denn gerade in den sparsam heizenden Oefen entwickelt sich kohlenoxydreicher Rauch von geringer Steigkraft, der durch Fugen und undichte Stellen in das Zimmer tritt und den Bewohnern Unwohlsein verursacht. Wird ein Ofen versetzt, so soll das Loch im Kamin sorgfältig zugemacht werden.

Bei den mit Kohlen zu heizenden Oefen ist richtiges Anfeuern wesentlich. Es muß immer bei reichlicher Luftzufuhr erfolgen. Zuerst wird der Ofen ausgeräumt, der Heizraum von Asche und Schlacken vollständig befreit; dann legt man klein geschnittenes Holz auf Hobelspäne oder locker zusammengedrücktes Papier und schichtet darauf größere Scheite. Erst wenn letztere in vollen Flammen stehen, kann man Kohlen aufschichten, und nur wenn das Holz verbrannt ist, und die Kohlen glühend sind, kann die Luftzufuhr reguliert werden. An Brennmaterial kann viel gespart werden, wenn man die Oefen richtig besorgt. Der Rost muß immer luftdurchlässig gehalten werden, wird er durch Asche und Schlacken verstopft, so kann wegen ungenügender Luftzufuhr die Kohle nicht richtig verbrennen. Beim Ausräumen des Ofens müssen unverbrannte Holz- und Kohlenteile zurückbehalten und wieder verwendet werden.

Die Ofenklappe darf nie geschlossen werden, solange sich noch brennende Bestandteile im Ofen befinden. Es entwickelt sich sonst Kohlenoxydgas, das ins Zimmer ausströmt und, da es geruchlos ist, nicht gleich bemerkt werden kann, und dem darum schon manches Leben zum Opfer gefallen ist.

Auswendig müssen die Oefen immer gut von Staub befreit werden, da wie bei den Heizkörpern die daran verkohlenden Staubteilchen die Luft sehr verschlechtern.

Oefen, die ohne Holz und Kohlen geheizt werden, sind:

Der Gasofen. Wenn Abzugsrohre die Verbrennungsgase nach dem Kamin leiten, so ist dieser Ofen eine Heizungsanlage, die mit Leichtigkeit bedient werden kann, da weder Feuerungsmaterial zugetragen werden muß, noch sich Rauch und Ruß entwickeln. Leider sind die Kosten des Gasverbrauches ziemlich bedeutend, was der allgemeinen Verbreitung dieses Ofens hinderlich ist. Gasöfen ohne Abzugsrohr sind gefährlich, da durch Uebertritt der Verbrennungsgase in die Zimmerluft diese so verschlechtert wird, daß schon Vergiftungen vorgekommen sind.

Der elektrische Ofen ist ebenso, wenn möglich noch leichter zu bedienen als der Gasofen. Angenehm sind besonders die transportablen Oefchen, die in der Uebergangszeit im Frühling und Herbst gute Dienste leisten.

Petrolöfen sind zur gelegentlichen Erwärmung eines Raumes praktisch, zum beständigen Gebrauch aber nicht zu empfehlen, da sie gewöhnlich kein Abzugsrohr für die Verbrennungsgase haben und daher die Luft verschlechtern. Sie müssen äußerst sauber gehalten werden, sollen sie keinen schlechten Geruch verbreiten.

Das Brennmaterial.

Zur Erzeugung von Wärme werden die verschiedensten Brennmaterialien verwendet. Man teilt sie ein in feste, flüssige und gasförmige. Zu den festen gehören Holz, Torf, Kohle, zu den flüssigen, Petroleum, Spiritus und Benzin; gasförmig ist das Leuchtgas.

Holz besteht aus Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff, Wasser und Salzen; die letztern ergeben beim Verbrennen die Asche. Im Gebrauch unterscheiden wir weiches und hartes Holz. Tannen- und Fichtenholz ist weich, es enthält mehr Wasser und weniger Kohlenstoff und brennt mit heller Flamme. Hartes Holz (Eichen-, Buchen-, Birkenholz) ist wasserärmer, dagegen reicher an Brennstoff. Es entwickelt eine weniger helle Flamme, aber um so größere Hitze und anhaltend glühende Kohlen. Grünes Holz eignet sich nicht zum Brennen; denn es enthält viel Wasser, und ein Teil der erzeugten Hitze wird zum Verdampfen des Wassers gebraucht.

Torf entsteht durch Verkohlung von Sumpfpflanzen. Er ist eine filzige, braune oder schwarze Masse, bestehend aus Kohlenstoff (40—60%), der mit erdigen Bestandteilen gemischt ist. Für Torfgegenden ist er ein billiges Brennmaterial, beim Verbrennen entwickelt er einen übeln Geruch und viel Asche.

Steinkohle, die bei uns als Würfelkohle und Anthrazit im Haushalt Verwendung findet, stammt aus den Steinkohlenlagern Belgiens und Deutschlands. Diese wurden vor Jahrtausenden ebenfalls durch Zersetzung riesiger Schichten von Sumpfpflanzen gebildet. Würfelkohle ist tiefschwarz, mattglänzend, sie brennt bei genügender Luftzufuhr mit ziemlich guter Flamme und enthält 75—90% Kohlenstoff. Geringere Sorten sind mit viel Kohlenstaub vermischt, auch enthalten sie ziemlich viel unverbrennbare Bestandteile, die beim Heizen viel Schlacken liefern. Anthrazit ist noch älter, darum härter und fester als gewöhnliche Steinkohle. Er ist glänzender schwarz, schwerer und enthält zirka 98% Kohlenstoff. Er braucht länger um in Brand zu geraten, dann aber brennt er mit wenig Flamme, starke Hitze erzeugend. Er findet hauptsächlich bei den Füllöfen Verwendung. Braunkohle ist jüngeren Datums als die Steinkohle, ist weniger hart als diese und enthält nur 50—75% Kohlenstoff. Aus dem Kohlenstaub der Stein- und Braunkohle werden durch Pressen die Preßkohlen (Bri-

ketts) hergestellt. Sie brennen mit wenig Flamme oder glühen nur, ziemlich viel Asche zurücklassend. Sie eignen sich hauptsächlich dazu, kleines Feuer zu unterhalten. Koks ist der poröse, graue Rückstand der Steinkohlen bei der Gasfabrikation. Er entzündet sich schwer, erzeugt aber große Hitze. Er findet ebenfalls bei Dauerbrand- und Glätteöfen Verwendung.

Petroleum, auch Erd- oder Steinöl genannt, tritt an verschiedenen Stellen der Erde, am meisten in Nordamerika, dann in Galizien, Rumänien und am Kaukasus als braune, ölige Flüssigkeit zu Tage. Meist aber wird es durch Bohrlöcher aus großer Tiefe an die Oberfläche gebracht. Das Rohöl kann als Brennmaterial im Haushalt keine Verwendung finden, da es stark verunreinigt ist. Zu diesem Zwecke wird es gereinigt und raffiniert und kommt dann als Petroleum, Kaiseröl und unter andern Benennungen in den Handel. Bei der Destillation des Petroleums wird auch das Benzin gewonnen, ein Stoff von großer Feuergefährlichkeit. Ebenso das Paraffin und Vaselin. Nebenprodukte dieses Mineralöls.

Spiritus wird hauptsächlich aus Kartoffeln gewonnen, indem die Stärke in Alkohol umgewandelt wird. Durch mehrfaches Destillieren wird der Alkoholgehalt bis auf 96% gesteigert. Spiritus ist ebenfalls sehr feuergefährlich.

Leuchtgas, das zu Koch- und Heizzwecken verwendet wird, stellt man in den Gasfabriken durch trockene Destillation von Steinkohlen her, wodurch ein Gemisch von Kohlenwasserstoffen entsteht. Wegen seiner Explosionsgefährlichkeit ist es ebenfalls mit Vorsicht zu behandeln.

Die Beleuchtung.

Von der Zeit, da unsere Vorfahren ihre Hütten mit Kienfackeln beleuchteten, bis zur heutigen, wo Gas und Elektrizität miteinander wetteifern, die Nacht taghell zu erleuchten, hat die Beleuchtung mancherlei Umänderungen erfahren. Die Oellichter, die mit Lewatöl gespeist wurden, gehören wohl auch der Vergangenheit an, nur die Kerze behauptet noch vielerorts ihren Platz. Talgkerzen sind durch Stearinkerzen verdrängt worden. Stearin wird aus Palmöl abgeschieden und ist ein Nebenprodukt der Margarine- und Palminbereitung. Kerzen, die einen zu dicken Docht haben, schmelzen beim Brennen zu viel Fett, das an der Kerze herunterläuft. Bei zu dünnem Docht bleibt ein Rand stehen, der den Luftzutritt abhält.

Die Petroleumlampe ist weit verbreitet. Küchen- und Ganglampen haben etwa noch Flachbrenner, die meisten aber besitzen einen mehr oder minder großen Rundbrenner, in den der Docht ganz genau passen muß. Bei der Stehlampe hat man darauf zu achten, daß der Fuß schwer und breit sei, um ein leichtes Umfallen zu verhindern. Vorteilhaft ist es, wenn der Oelbehälter aus durchsichtigem Glas besteht, weil man darin die Oelmenge besser kontrollieren kann. Die Lampenglocke aus Milchglas ist andern vorzuziehen, weil sie die Lichtstrahlen nach unten wirft, wodurch ein entsprechender Kreis scharf beleuchtet wird. Die Petrollampen bedürfen einer sorgfältigen täglichen Reinigung. Der Zylinder wird dabei mit der Lampenbürste inwendig, mit weichem Papier oder Tuch auswendig abgewischt, ebenso wird die Lampenglocke abgerieben. Der Docht wird in gleiche Höhe mit dem Brenner gestellt und mit einem Papier sauber abgewischt. Von Zeit zu Zeit muß er auch abgeschnitten werden, was besser mit einem scharfen Messer als mit einer Schere geschieht. Der Brenner wird auseinandergeschraubt und sauber von Staub und Rußteilchen befreit. Geschieht das nicht, so werden die Oeffnungen, durch die der Flamme Luft zugeführt wird, verstopft, die

Folge davon ist, daß die Lampe weniger hell brennt und dazu rußt. Auch der Docht soll hie und da einer Reinigung unterzogen werden, indem man ihn aus dem Brenner nimmt, mit ziemlich starkem, kochendem Sodawasser übergießt und einige Zeit darin liegen läßt. Das Füllen der Oelbehälter ist sehr sorgfältig vorzunehmen. Ueberhaupt tut man gut, den Platz, auf dem man die Lampen putzt, mit einer mehrfachen Schicht Zeitungspapier zu belegen. Brennt die Lampe trotz gründlicher Reinigung nicht mit der nötigen Helligkeit, so kann das Petroleum daran schuld sein, indem es mit Wasser verfäscht ist. In diesem Falle gibt man etwa einen Löffel voll Kochsalz in den Oelbehälter. Lampen sollten nie zur Nachtzeit oder gar in brennendem Zustande gefüllt werden; solche Unvorsichtigkeit hat schon manches Opfer gefordert.

Gaslicht ist bei den Auerbrennern und Gasglühstrümpfen ein helles, gleichmäßiges Licht. Man achte darauf, daß die Brenner und Gläser rein seien, schütze die Lampen vor Stoß und zu starkem Durchzug. Beim Anzünden öffne man zuerst den Gashahn und halte das brennende Zündholz erst über den Zylinder, wenn man deutlich das Gas ausströmen hört, so gibt es keinen Knall im Glase, der den Glühstrümpfen sehr schädlich ist. Das Aufsetzen neuer Strümpfe muß sehr vorsichtig geschehen, man blase bei dieser Gelegenheit den Brenner tüchtig aus und reinige ihn von Staub. Gaslampen sollen nicht „summen oder surren“, das ist ein Zeichen, daß der Flamme zu viel Gas oder zu viel Luft zuströmt. Man reguliere das Gas am Gashahn und die Luft an den unten am Brenner befindlichen Löchlein genau. Diese werden nach Bedarf durch einen Messingring mehr oder weniger bedeckt, auch kann man ein oder zwei Löchlein mit einem Wattebäuschchen verstopfen. Wenn beim Anzünden die Flamme zurückschlägt, „falsch“ brennt, so muß sofort gelöscht und frisch angezündet werden. Bei Korridor- und Treppenlampen wird das manchmal durch Durchzug hervorgerufen, die Flamme brennt dann unten im Brenner, erhitzt diesen und kann feuergefährlich werden. Solche Lampen verbreiten einen widerlichen Geruch. Ebenso Flammen, denen zu viel Gas zuströmt, das dann nicht genügend verbrannt wird und Strumpf und Zylinder rußig macht. Eine richtige Auerlichtflamme soll also nicht riechen, sondern ruhig und hell brennen. Bei Beobachtung dieser Kleinigkeiten beansprucht das Gaslicht wenig Pflege.

Am wenigsten zu tun gibt das elektrische Licht. Man hat bei den Glühbirnen, hauptsächlich den Metallfadenlampen Stoß und heftige Bewegungen zu vermeiden, weil dadurch die Fäden brechen könnten. Ausgebrannte, schwärzlich gewordene Birnen ersetzt man durch neue, da jene, trotzdem sie mehr Strom verbrauchen, nur noch geringe Leuchtkraft besitzen.

An Orten, wo weder Gas noch Elektrizität vorhanden ist, wird etwa Azetylengas verwendet, das ein sehr helles, gleichmäßiges Licht erzeugt. Wenn diese Beleuchtungsart nicht so allgemein geworden ist, so hängt das damit zusammen, daß die Herstellung dieses Gases mit einer gewissen Gefahr verbunden ist, die allerdings klein ist, wenn man die Beleuchtungsanlage, die in jedem Hause eingerichtet werden kann, mit der nötigen Vorsicht behandelt. Zur Herstellung dieses Gases wird Kalziumkarbid verwendet, das aus Kalk und Kohle mit Hilfe von Elektrizität hergestellt wird.

Wäschetag.

Die Wäsche ist ein wichtiger Teil im Haushaltungsgetriebe, es ist ein Tag gehäufter Arbeit, soll doch an diesem einen oder zwei Tagen für eine ganze, größere oder kleinere Familie für einen gewissen Zeitraum reine Wäsche be-

schafft werden. Und doch lasse ihn nicht zu einem gefürchteten, ungemütlichen Tag werden. Das „Ich habe Wäsche" soll durchaus nicht für alle möglichen Dinge, z. B. etwa für üble Launen oder ein schlecht gekochtes Mittagessen, als Entschuldigung gelten dürfen; ja sogar am Wäschetag soll ein unerwarteter Gast in deinem Heim Behaglichkeit und Freundlichkeit vorfinden. Deine Familie, besonders dein Mann werden dir dafür dankbar sein; anerkennend wird er deiner gedenken, wenn er anderswo sieht, welche Verheerung in der Gemütsstimmung durch „die Wäsche" angerichtet wird.

In einem gut geführten Hauswesen finden wir überall, daß der Wäsche sehr viel Aufmerksamkeit geschenkt wird. Diese besteht nicht allein in sorgfältiger Aufbewahrung der reinen Wäsche, sondern auch in deren Behandlung während des schmutzigen Zustandes. Man hänge alles Abgelegte so gut als möglich partienweise auf ein Seil, das an einem luftigen Ort (Dachkammer) ausgespannt ist. Bei schönem Wetter mache man Zugluft und bei schlechtem schließe man wieder. Langes Aufbewahren schmutziger Wäsche ist auch bei sorgfältiger Behandlung von Schaden; je kürzer die Frist ist bis zur nächsten Wäsche, um so leichter ist die Reinigung. Will man nun waschen, so nehme man jede Gattung für sich allein zusammen. Kleinere Gegenstände, wie Kragen, Manschetten u. dgl., werden paarweise je mit einem Stück weichen ungebleichten Baumwollgarns zusammengefaßt. Diese, wie Herrenhemden, gehören zur feineren Wäsche; im weitern folgen dann der Reihe nach: Vorhänge, Tischzeug, Bettücher, Waschtücher, Untertaillen, Jacken, Beinkleider, Hemden, Strümpfe usw. Womöglich sollte man weiches Wasser haben. Wo kein Flußwasser zu haben ist, tut man gut, sich Regenwasser zu sammeln, da dieses zum Vorwaschen, wie für das Kochen und Nachwaschen am besten ist. Hat man kein weiches Wasser, so wird der Kalk entweder durch längeres Kochen gefällt, oder das Wasser durch Zusatz von Soda weich gemacht.

An gewissen Seen und Flüssen, z. B. am Bodensee, kann zur Sommerszeit ohne Beihilfe von heißem oder überhaupt warmem Wasser mit guter Seife ausgezeichnet weiß gewaschen werden. Ebenso mit Regenwasser, welches an der Sonne gewärmt wird. Im Sommer kann man sich immer sehr reine Wäsche verschaffen, wenn man täglich wechselt und das Gebrauchte gleich wieder ausspült und an die Sonne legt. Vorzüglich lassen sich vergilbte Stücke wieder bleichen, wenn man sie naß auf Gras oder Steinplatten legt und mit der Brause überspritzt, sobald sie anfangen zu trocknen.

Eine gute Wascheinrichtung ist für jede Familie Goldes wert. Doch auch bei der besten Einrichtung trägt der Fleiß und das Verständnis für diese Arbeit von Seite der Wäscherin wesentlich zum Gelingen bei.

Wichtig ist die Auswahl der *Waschmittel*. Gute Seifen, Schmierseifen, wie sie auch bei uns von ersten Firmen (Steinfels, Sträuli u. a.) hergestellt werden, bei hartem Wasser mit ganz wenig Soda angewendet, reinigen die Wäsche sehr gut und schaden ihr nicht. Gute Dienste als Zusatz beim Waschen leisten *Salmiakgeist* (bei der Wollwäsche), *Borax* (bei feiner weißer Seiden- und Wollwäsche usw.), *Terpentin* (beim Einweichen und Kochen), *Spiritus* (1—2 Löffel werden manchmal dem Spülwasser beigegeben). Die Wäschemittel-Industrie bietet eine große Auswahl an allen möglichen Wäschemitteln, die der Hausfrau die Arbeit erleichtern sollen. Will man neue, noch nicht durch lange Anwendung bewährte Mittel gebrauchen, so achte man gut auf ihre Wirkung, nicht nur mit Bezug auf die blendende Weiße der Wäsche, sondern auch auf die Haltbarkeit der Stoffe.

Wie jede andere Arbeit wird auch die Wäsche am besten nach einer durch Erfahrung erprobten Reihenfolge vorteilhaft besorgt.

Die Hauptvorgänge bei der Wäsche sind: Einlegen, Einseifen, Reinwaschen, Kochen, Nachwaschen, Brühen, Spülen, Bläuen, Aufhängen und Trocknen. Bei den stetigen Fortschritten der Wäschemittel-Industrie ist eine große Erleichterung in der Behandlung der Wäsche gegenüber früher erzielt worden. Folgen wir dem vorangestellten Schema:

Das Einlegen der Wäsche geschieht partienweise, zuerst kommt die feine Wäsche an die Reihe. Dazu nimmt man lauwarmes, glimpfiges Sodawasser (für die spätere Partie Abfall oder Reste von Seifenwasser), taucht sie gut unter und läßt sie darin liegen, bis die nächstfolgenden Stücke zum Einlegen bereit sind. Vor dem Auswinden wird das allfällig erkaltete Weichwasser wieder mit etwas warmem versetzt. Es hat keinen großen Wert, wenn man die Wäsche längere Zeit darin liegen läßt. Die Stücke werden bloß aufgezogen, mittelmäßig stark ausgewunden und eingeseift. Inzwischen wird eine neue Partie eingelegt. Das Einlegen ist nicht unbedingt notwendig. Beim Waschen mit verschiedenen Systemen der Waschmaschine fällt es dahin, auch bei der Wäsche ohne Maschine kann man sich die Arbeit ersparen, wenn die Wäsche sorgfältig behandelt wird. Ein längeres Liegen in der Seife ist aber für die weiße Wäsche von großem Vorteil.

Das Einseifen. Dies besorge man mit Seife bester Qualität, z. B. bester weißer Kernseife oder Marseillanerseife, weil später die Wäsche vor dem Kochen nicht mehr eingeseift wird. Das Einseifen selbst geschieht auf dem Waschtische. Jedes Stück wird überall, besonders aber an den stark beschmutzten Stellen, gut überfahren. Kein Teil darf übergangen werden. Sind es ringsum geschlossene Stücke, wie Hemden u. dgl., so seift man sowohl die Rückseiten wie die Vorderseiten der Teile ein. Nach dem Einseifen werden die Gegenstände zusammengeschlagen, aufgewickelt und gerollt, bis sie schäumen. Das Rollen hat den Zweck, die Seife aufzulösen und gleichmäßiger zu verteilen. Rolle um Rolle wird in den Waschzuber gelegt, wie man sie beim Auswaschen vornehmen möchte. Unmittelbar vor dem Waschen überfüllt man die eingeseifte Wäsche mit einer nicht sehr heißen Brühe, die mit Fettlaugenmehl oder mit gemahlener Salmiak-Terpentin-Seife recht glimpfig d. h. weich gemacht ist. Inzwischen sucht man alle die Stücke zusammen, welche stark abfärbende Flecke zeigen. Diese, nicht die ganzen Stücke, sondern nur die Flecke, werden in warmes Wasser eingelegt, nachher mit guter Harzkern- oder mit Schmierseife eingerieben, eingeschlagen und so zum Auflösen, im übrigen trocken, beiseite gesetzt. Sie werden in letzter Reihe extra mit warmem Seifenwasser ausgewaschen, bis das Abfärben aufhört. Im weitern werden solche Stücke wie die übrige Wäsche behandelt.

Das Reinwaschen. Hiefür wird gewöhnlich das Waschbrett in den Waschzuber gestellt. Wird feine Wäsche selbstverständlich nicht am Brett gewaschen, so leistet dieses dabei doch den großen Nutzen, daß man die Stücke darauflegen kann zum Untersuchen, ob noch mehr Flecke vorhanden seien, die nochmals eingeseift werden können. Ist die Waschbrühe nicht mehr recht warm, so fülle man seitwärts, bei zurückgezogener Wäsche, so viel heißes Wasser nebenein, daß man's beim Waschen aushält. Stück für Stück muß unter nötiger Nachhilfe von Seife so rein und sauber ausgewaschen werden, daß keine Flecke mehr sichtbar sind. Zu dem Zwecke müssen sämtliche Doppelstücke gewendet und auch auf der Kehrseite gewaschen werden. Jedes Stück wird ausgewunden und aufgelockert in einen Waschzuber gelegt.

Das Kochen der Wäsche. Das hiefür erforderliche Wasser muß vorerst 1/4 Std. kochen, damit es die nötige Weichheit erreicht. Ansonst muß

man mit etwas Bleichsoda (1 g pro l) nachhelfen, damit sich nachher die Seife nicht scheidet, wenn das Wasser hart ist. Sodann fügt man im Verhältnis auf 1 l Wasser 5 g geschnittene Seife erster Qualität dazu. Nun muß dieses Kochwasser tüchtig geschwungen werden, bis es schäumt und die Seife sich gelöst hat. Darauf wird die Wäsche Stück um Stück locker eingelegt und niedergestoßen. Ist eine Partie eingelegt, so rechnet man vom erreichten Siedepunkt an ½ Std. Kochzeit, länger, wenn die Wäsche sehr beschmutzt war und grob ist, weniger lang, wenn sie fein ist und wenig unrein war. Jede Füllung wird nach Ablauf der Kochzeit unmittelbar nacheinander herausgenommen und mit weichem, klarem, wenn auch nicht mehr siedend heißem Wasser übergossen. Wenn die Wäscheeinrichtung so ist, daß neben dem Kochkessel nicht genügend heißes Wasser geliefert wird, so muß vor Beginn des Wäschekochens für genügenden Vorrat gesorgt werden. In dieser Weise wird Partie um Partie der Weißwäsche behandelt. Das Nachfüllen von Kochbrühe sollte stets mit abgekochtem oder vorher mit ein wenig Soda versetztem Wasser geschehen.

Das Nachwaschen. Ist die Kochwäsche soweit abgekühlt, daß man sie auswaschen kann, so wird damit begonnen, daß man jedes Stück zuerst prüft, ob es nun fleckenlos sei. Flecke, die weder der Seife noch dem Kochen gewichen sind, bedürfen künstlicher Mittel, welche beim nächsten Abschnitt: „Das Fleckenausmachen" näher besprochen werden. Die Anwendung bleichender und rostwidriger Mittel muß immer beim Nachwaschen besorgt werden. Die fertigen, gut ausgewundenen Stücke werden gut aufgelockert in den Brühzuber gelegt.

Das Brühen. Die eingelegte Wäsche wird mit kochendem Wasser überfüllt und so lange darin gelassen, bis sie soweit abgekühlt ist, daß sie ohne weiteres ausgezogen und ausgewunden werden kann. Wenn immer möglich, richtet man mehrere Partien zusammen in den Brühzuber und läßt sie über Nacht stehen.

Das Spülen. Die aus dem Brühwasser ausgewundene Wäsche kommt aufgelockert in den Spültrog, sie wird mit lauem, im Sommer mit kaltem Wasser überfüllt, tüchtig ausgeschwenkt und unausgewunden, im Sommer in kaltes, im Winter in laues Wasser gelegt und wiederum tüchtig geschwenkt. Je besser die Wäsche geläutert wird, desto weißer und wohlriechender wird sie. Wäsche, die nach dem Trocknen noch nach Seife riecht, wird bald grau.

Das Bläuen der Wäsche. Zum Bläuen binde man gute Bläue (Ultramarin) in Mousselin, lege das kleine Bündelchen in ein Glas und übergieße es mit warmem Wasser. Von dieser Lösung tröpfle man soviel in das zum letzten Durchziehen der Wäsche bestimmte laue Wasser als nötig ist, um einen zart bläulich-weißen Ton hervorzubringen. Das Bläuewasser muß von Zeit zu Zeit umgerührt und durch frisches ersetzt werden. Die Wäsche darf nicht im Bläuewasser liegen bleiben. Kann man die gebläute Wäsche durch die Auswindmaschine lassen, so ist das, hauptsächlich zur Winterszeit, von großem Werte für das rasche Trocknen.

Im Sommer und bei schönem Wetter ist es vorteilhafter, die Wäsche nicht zu stark auszuwinden.

Das Trocknen und Aufhängen der Wäsche. Beim Aufhängen achte man darauf, daß nichts verunreinigt werde (Waschseil und Klammern seien stets recht sauber), daß die gleichartigen Stücke zusammenkommen, daß die Windrichtung beachtet werde und daß straffes Anspannen der Wäschestücke nicht vorkomme. Ferner müssen Stücke, welche schwer trocknen, wiederholt umgehängt und manche während des Trocknens ins Gleichgewicht

gebracht werden. Durch sorgfältiges Abnehmen und Zusammenlegen der getrockneten Wäsche erleichtert man sich das nachfolgende Mangen und Glätten.

Feine Wäsche. Diese unterscheidet sich von der gewöhnlichen Wäsche meist dadurch, daß man sie, statt mit Seife vorzuwaschen, in Seifen- oder Fettlaugenmehlbrühe (10 g pro l) legt, darin tüchtig durchknetet, leicht ausdrückt und sodann, lose in ein dünnes Tüchlein gebunden, zum Kochen einlegt. Nach dem Nachwaschen legt man sie in eine heiße, schaumig geschwungene Seifenlauge (5 g pro l) und läßt sie darin liegen, bis man sie ohne weiteres auskneten kann. Schließlich wird sie gebrüht, gespült und gebläut wie andere Wäsche. Aus der auf gewöhnliche Art vorgewaschenen, gekochten und nachgewaschenen steifen Wäsche, wie Herrenkragen u. dgl., wird, wenn man sie vor dem Brühen längere Zeit, am besten über Nacht, in oben erwähnte schwächere Seifenlauge legt, die so schwer zu beseitigende Stärke vollends ausgezogen; sie kann nachher um so besser wieder steif gestärkt und gebügelt werden.

Vorhangwäsche. Die abgenommenen feinen Vorhänge werden gut ausgeschüttelt, um sie möglichst vom Staub zu befreien. Alsdann heftet man sie 8fach mit lockern Stichen zusammen, bindet sie locker in ein dünnes Tuch, je Paar und Paar, und legt sie so, wie bei feiner Wäsche angegeben, in eine gute, ziemlich warme Seifenbrühe, worin man sie einige Zeit weichen läßt. Gut durchgeschwenkt und ausgedrückt, legt man sie nochmals in recht warme Seifenbrühe, knetet sie nochmals durch, drückt sie wieder aus und legt sie zum Kochen in eine frische, gute Seifenbrühe, worin man sie nur 1/4 Std. kochen läßt. Nach dem Ausheben und Abspülen mit kaltem Wasser gibt man sie nochmals in eine gute heiße Seifenbrühe, läßt sie einige Stunden darin liegen, bevor man sie ausdrückt. Dann werden sie gebrüht, gespült und vor dem Bläuen aus dem Tuch genommen. Mit gekochter dünner, durchgesiebter Stärke gestärkt und sorgfältig leicht geklopft, hängt man sie der Länge nach auf. Sollen die Vorhänge Crêmefarbe statt weißer haben, so bläut man sie nicht, und verwendet für sie Crêmestärke.

Das Waschen von Tüllschleiern. Tüllschleier, mit oder ohne schwarze Punkte, waschen sich sehr schön, wenn man sie mit lauem Wasser, Seife und etwas Borax behandelt; man reibt sie nicht, sondern rollt sie nur zwischen den Händen. Hierauf stärkt man sie mit starkem Zuckerwasser und etwas Boraxzusatz und spannt sie mit Stecknadeln auf das Bügelbrett; gebügelt dürfen sie nicht werden.

Kinderwäsche wird täglich besorgt. Ein bedeckter Kübel dient zur Aufnahme des gebrauchten Badewassers. Jedes verunreinigte Stück wird in dieses Wasser gestoßen. Vor dem Waschen zieht man dieses ab und füllt laues nach, dann wird die Wäsche in diesem Wasser tüchtig ausgeschwenkt. Zum Vorwaschen wird warmes Wasser angeschüttet. Flecke werden mit guter Harzseife ausgewaschen. Das Einseifen besorgt man mit guter weißer Kernseife. Zum Brühen verwendet man stark kochendes Wasser. Ballt sich hiebei die Seife, so muß man das Wasser in der Folge etwas länger sieden lassen, Soda darf nicht verwendet werden. Die Wäsche läßt man so lange im Brühwasser stehen, bis sie handwarm ist und gewaschen werden kann. Dies muß gründlich besorgt werden. Zum Spülen verwendet man 2—3 laue Wasser, wobei die Wäsche tüchtig geschwenkt wird. Kinderwäsche darf nicht nach Seife riechen. Man hängt sie sofort in die Sonne oder in eine luftige Bodenkammer. Sie darf nicht eher verwendet werden, als bis alle Feuchtigkeit daraus entfernt ist.

Die große Laugenwäsche. In großen ländlichen Haushaltungen hält man hie und da noch am Bauchen der Wäsche. Die grobe Leinenwäsche wird auch am besten auf diese Weise bewältigt. Dabei wird die Wäsche, Partie um Partie, die schmutzigere und die gröbere zu unterst, Stück für Stück gehäufelt, nicht flach, eingelegt, weil das Bauchewasser so besser abfließt. Jede Art wird mit einem Leintuch überdeckt und mit warmem Wasser übergossen, damit die Wäsche zusammenfällt, so daß man möglichst viel einbringt. Das feine Weißzeug und die Herrenhemden werden zuerst ausgewaschen, eingeseift und zurückbehalten, bis der Aescherich entfernt ist. Unter den Aescherich kommt die ausgewaschene Küchenwäsche. Dann wird ein grobes Tuch darüber gebreitet, auf dieses hin kommt etwas Stroh und darüber wird der grobe Aescherich aufgenietet. (Aufgenietet ist besser und dauerhafter als aufgebunden.) Man schüttet gute, schnell abgebrannte weiße Buchenasche darauf, legt auf eine mittlere Stande Wäsche ein paar fetthaltige Knochen (Rohrknochen darauf, zwei Handvoll Eierschalen, eine Handvoll Salz, etwas Harz, ein wenig Talg und 1/4 kg Soda und schüttet wieder Asche darüber. (Man rechnet auf 10 l Wasser 1 l Asche.) Letztere darf nicht zu fein gesiebt werden, Kohlenstücke bewirken, daß der Aufguß besser abfließt. Nur die Holzteile werden entfernt. Auch die Rohrknochen direkt auf dem Aescherich helfen zum bessern Abfluß. Man zapft das Wasser aus der Stande ab und gießt auf die Asche warmes und nach und nach immer wärmeres, bis man endlich sprudelnd heißes nehmen darf. So ist man sicher, daß die Wäsche nicht verbrüht wird. Die Lauge muß über die Wäsche zu stehen kommen. Alsdann wird 5—6 Std. gebaucht, d. h. Lauge abgezapft, zuerst warm, dann heißer und zuletzt sprudelnd aufgegossen. Ist die Asche ausgebaucht, d. h. sandig, so nimmt man den Aescherich weg. Nun wird das feine Zeug aufgelegt und mit einem Tuch bedeckt. Man fährt fort mit dem Anschütten und Abzapfen von Lauge, bis sie kochend heiß ist, also noch etwa 4—5 mal auch über das eingeseifte Zeug. Schließlich schüttet man noch eine Gelte kochendes Seifenwasser darüber. Während des Abzapfens läßt man die Lauge über die echt farbige Wäsche laufen, damit sie gleichzeitig mit dem andern gebaucht wird. Hat die Wäsche über Nacht oder mindestens einige Stunden gestanden, so wird sie nach Bedarf aus der Lauge gehoben und, damit die Hände nicht allzu stark angegriffen werden, von einer Wäscherin zuerst in recht warmem Wasser gespült, von einer zweiten, wenn nötig, mit Seife rein gewaschen, von einer dritten geläutert und endlich gebrüht, wie oben im kalten Wasser gespült und schwach gebläut. — Bei solcher Laugenwäsche muß man achtgeben, daß keine sog. Baucheflecke entstehen. Verbrannte Eier- und Zwiebelschalen in der Asche verursachen gelbe Flecke.

Das Bleichen verdorbener Wäsche und das Fleckenausmachen. Hat man fleckige oder vergilbte Wäsche, so ziehe man diese durch ein verdünntes Chlorwasser. Man nehme 100 g Chlorkalk, rühre 1 l kochendes Wasser daran; wenn der Kalk aufgelöst ist, gieße man die Lösung durch ein Tuch in ein anderes Gefäß und verdünne sie mit 5 l frischem Wasser. Den gefleckten Stoff ziehe man aus diesem Wasser sogleich auf oder lasse ihn je nach Umständen 1/4 oder höchstens 1/2 Std. darin und spüle ihn nachher sehr rein, zuerst in heißem, dann in frischem Wasser. Man wiederhole dieses Verfahren lieber nochmals, als daß man den Stoff auf einmal dieser ätzenden Flüssigkeit zu lange aussetze, und bediene sich derselben überhaupt nur im Notfalle. Man kann das unverdünnte Chlorwasser (Eau de Javel) in jeder Apotheke unter dem Namen „Fleckwasser" billig beziehen, und es ist ratsam, solches immer vorrätig zu haben, um *vor dem Brühen* zurückgebliebene Flecke auszumachen.

Das natürliche Bleichen der Wäsche mittels Wasser und Sonne entfernt in der Regel alle, selbst die veraltetsten Flecke und ist jedenfalls das unschädlichste Mittel. Zu diesem Zwecke breitet man die Stücke auf dem Rasen oder warmen Sandboden aus und begießt sie jedesmal, sobald sie trocken sind, mit Hilfe einer Brause. Man wiederholt dies so oft, bis sie fleckenlos und schneeweiß sind. Dieses Verfahren ist auch das beste Mittel, um vergilbte und stockfleckig gewordene Wäsche wieder aufzufrischen. — Im übrigen sei auf das besondere Kapitel über „Fleckenausmachen aus Wäsche und Kleidern“ verwiesen.

Korsette zu waschen. Die Metallteile werden ausgetrennt, das Korsett, wenn nötig, geflickt und die Fischbeine befestigt. Dann wird das Korsett in laues Wasser getaucht, mit Seife gut eingerieben, eingewickelt und ungefähr 1 Std. beiseite gelegt, damit sich der Schmutz löst. Alsdann wird es in ziemlich heißes Wasser gestellt und dem Längenfaden folgend mit einer Bürste und Seife gewaschen, bis es rein ist, wobei namentlich die untere und obere Kante besonders zu berücksichtigen sind. Darauf spüle man es, und wenn es weiß ist, ziehe man es überdies noch durch ein Bläuewasser. Fest ausgedrückt, lege man es auf ein Tuch, hänge es in den Schatten, wobei es besser ist, wenn es mit einem leichten Tuche überdeckt ist, damit es keine gelben Streifen bekommt. Noch feucht, wird es rasch auf der Kehrseite geglättet, wobei es zur Verhütung von gelben Streifen ebenfalls mit einem Tuche belegt wird.

Spitzen zu waschen. Spitzen rollt man flach um eine Flasche und heftet sie auf beiden Seiten, damit namentlich die Zacken nicht einfallen. Man reinigt sie in Seifenwasser durch tüchtiges Schwenken der Flasche und Andrücken mit der Hand. Auch trocknet und stärkt man sie auf der Flasche.

Steppdecken, Bettdecken und wattierte Röcke zu waschen. Man weicht sie 24 Std. in ein mit Fettlaugenmehl oder Seife versetztes, warmes Wasser ein. Zur besseren Lösung des Schmutzes kann man das Wasser mit 2 Löffel Salmiak vermischen. Zum Waschen fügt man noch etwas warmes Wasser hinzu; heißes Waschen muß man vermeiden. Die Decke wird allseitig tüchtig durchgeknetet, ausgehoben und zum Vertropfen auf Stäbe gelegt. Unterdessen bereitet man ein frisches Seifenwasser, legt die Decke hinein und knetet sie wiederholt durch. Sie wird in reinem Wasser aufgezogen und hernach in fließendem Wasser tüchtig gespült. In Ermangelung von fließendem Wasser lege man sie in einen Korb und stelle sie längere Zeit unter eine Brunnenröhre. Sie wird nicht ausgerungen, sondern triefend naß in den Schatten gehängt. Nach dem Trocknen hänge man sie längere Zeit an einen recht warmen Ofen, wobei Wollwatte aufgeht. Baumwollene Wattierungen werden durch das Waschen klumpig. Wattierte Röcke behandle man ebenso.

Die farbige Wäsche. Echt farbige Sachen weicht man in das von der weißen Wäsche ablaufende warme Seifenwasser. Aus diesem werden sie gut ausgewaschen und nachher auf der linken Seite schwach eingeseift, in recht warmem Wasser rein ausgewaschen, im darauf folgenden heißern tüchtig geschwenkt und dann sogleich ins kalte gebracht. Nachher spült man rein aus und hängt bald zum Trocknen auf. Weniger gutfärbige, feinere Sachen, wie Jaconet, Perkal u. dgl. werden in ein leichtes Seifenlab (gutes warmes, bis zum Schäumen geschwungenes Seifenwasser) genommen und gut durchgewaschen, hernach noch in gut lauem Wasser gespült, ins kalte gelegt, rein ausgeschwenkt und schnell getrocknet. Viele lassen solche Stoffe über Nacht in Salzwasser liegen, damit die Farben nicht ineinander laufen. Alles Farbige wird gewendet und links aufgehängt. Unecht-farbige Sachen sollte man

in warmer Krüschlauge (auf 6—7 Stück 1/2 kg Krüsch in einem Säckchen mitgekocht, bis die Lauge sich glimpfig anfühlen läßt) waschen, nachher klar spülen und einige Zeit oder über Nacht in mit Essig gesäuertes Wasser legen und unausgedrückt zum Trocknen in den Schatten hängen.

Wollwäsche. Für farbige Sachen, wie Strümpfe u. dgl., nehme man zu 4—5 l ziemlich warmem Wasser einen Löffel Salmiak. Man wäscht sie mit Seife schnell durch, indem man die Wäschestücke mehr knetet als reibt, drückt sie gut aus, schwenkt sie sogleich in gutem, nicht zu heißem Seifenwasser und läutert sie in 2—3 lauen Wassern. Wolle darf nicht im Wasser liegen bleiben, sonst wird sie gerne hart. Ebenso darf man sie nicht winden, man drücke sie bloß aus und hänge sie rasch ins Freie oder auf den Boden.

Tuch wird am besten in klarer, kalter Aschenlauge gewaschen, in lauem Wasser gespült und unausgewunden zum Vertropfen aufgehängt. Man drückt alle Wollsachen, welche zu glätten sind, aufeinanderliegend gut aus, schlägt sie in Tücher ein, damit die starke Feuchtigkeit vollends aufgesogen wird und sich gleichmäßig verteilt. Das Glätten muß mit sehr heißem Eisen auf der Kehrseite stattfinden.

Flanell und andere weißwollene Sachen werden auf folgende Weise gewaschen: Man bereitet ein Seifenlab von 25—30 g geschnittener Sunlight- oder Marseillanerseife und 8—10 l recht heißem Wasser, welches zusammen recht schaumig geschwungen wird. Man teilt das Seifenwasser in 2 Teile und gibt in den einen Teil 2 Löffel Salmiakgeist. Diesen Teil kühlt man soweit mit kaltem Wasser ab, daß man es zum Waschen recht gut aushält. Man weicht die Wollsachen darin ein und wäscht sie sofort durch Drücken, Rollen und Schwenken gut aus. Nun seift man Stück für Stück, besonders aber die beschmutztesten Stellen gut ein, wickelt jedes einzelne auf, rollt sie auf dem Waschtisch, bis sie schäumen, und bringt sie in die zweite Hälfte der gut abgekühlten Lauge, worin man Stück für Stück tüchtig schwenkt, herauszieht, ausdrückt und in klares, warmes, bereitgestelltes Wasser legt. In diesem und noch weitern warmen Wassern wird gut gespült, bis das Wasser klar bleibt, die Wäsche leicht ausgedrückt und möglichst im Schatten oder an leicht besonnter Stelle ins Freie gehängt. Für Leibwäsche, wie Leibchen, Hemden usw. ist etwas Sonne ganz gut. Ganz leichte Leibchen, die durch das Hängen verzogen werden könnten, kann man schön auf ein reines Tuch ausgebreitet, in der Nähe eines Fensters in die Sonne legen. Diese Waschmethode erhält die Wollsachen weiß, geschmeidig und weich.

Farbige Flanelle und Wollsachen. Ein sehr empfohlenes Waschverfahren hiefür besteht darin, daß man die Gegenstände in eine recht warme, aber ja nicht heiße Sodalauge einweicht, sie mehrere Minuten darin weichen läßt und während des Waschens warme Sodalauge beifügt, damit die Wäsche immer warm bleibt. Gut gespült und getrocknet, wird die Wäsche sehr weich und rein. Wollene Sachen, z. B. Leibchen, Strümpfe u. dgl., soll man nicht glätten; man zieht sie noch feucht, allseitig glatt.

Für farbige Kleider u. dgl. ist das kalte See-, Soda- oder Regenwasser, besonders aber auch kalte Aschenlauge oder Seifenwurzellauge zu empfehlen. Letztere wird so bereitet: Man begießt 125 g Seifenwurzel mit 6—8 l kaltem Wasser und läßt sie einen Tag weichen. Man bekommt eine glimpfige Lauge, wenn man sie aufkocht und wieder lau werden läßt. Die Späne können wieder getrocknet und nochmals benutzt werden, müssen dann aber mit dem Wasser gekocht werden. Panama- oder Quillayarinde ist noch besser als Seifenwurzel, sie wird auf dieselbe Art behandelt. Man weicht das Zeug 6—12 Std. in der Lauge ein, wäscht es nachher darin gut durch und

schwenkt es in mehreren lauen Wassern rein aus. Rockragen, Sofaüberzüge u. dgl. Gegenstände werden, mit dieser Lauge tüchtig gebürstet, wieder frisch.

Seidenwäsche. Seidene, beschmutzte, farbige Sachen kann man einfach in einer lauen Kartoffellauge reinigen. Man reibt einige rohe Kartoffeln am Reibeisen und gießt siedendes Wasser darüber. Nachdem man die Masse einige Male umgerührt und etwas abgekühlt hat, seiht man sie durch ein Tuch, wäscht die Sachen zuerst in lauem Wasser so gut als möglich aus und bringt sie nachher in die Lauge. Hierin läßt man sie kurze Zeit liegen, nachher wäscht man sie rein und spült sie in kaltem Wasser ganz rein aus. Sachen, die man gern etwas steif haben möchte, darf man nur noch in frische, kalte, durch ein Tuch passierte Kartoffellauge eintauchen. Man trocknet die Sachen nicht, sondern legt sie zwischen zwei reine Tücher und rollt sie ein. Noch feucht werden sie mit heißem Eisen auf der Kehrseite gebügelt. In Zuckerwasser, schwarzem kaltem Kaffee oder Bier können namentlich schwarze seidene Sachen auch vorteilhaft gewaschen werden, ebenso in verdünnter Ochsengalle. Weiße seidene Sachen werden wie Flanell, oder mit Gallenseife (siehe unter Putzmittel) gewaschen. Zum Waschen nimmt man nur laues Wasser und wascht wie mit gewöhnlicher Seife, nachher spült man die Sachen in lauem Wasser rein aus, zieht sie nach Belieben durch ein Blauwasser, schlägt sie in ein trockenes, reines Tuch und glättet sie feucht. Weiße Pongée-Seide besonders wird, damit sie nicht gelb wird, in kaltem Wasser mit Sunlightseife gewaschen.

Seidene Bänder lassen sich mit Gallenseife in kaltem Regenwasser sehr schön waschen. Man hält dann noch eine Schale bereit mit aufgelöstem Gummitragant, etwas Spiritus und ziemlich Wasser, zieht die Bänder darin auf und bügelt sie sofort auf der Kehrseite zwischen Tüchern trocken. Ueberhaupt sollten auch die seidenen Sachen wie die wollenen nicht vollständig getrocknet, sondern noch feucht gebügelt werden. Crêpe u. dgl. wird nicht gebügelt, sondern aufgespannt und getrocknet.

Schwarze Spitzen werden mit der für Bänder gemischten Gummiflüssigkeit mit einem Schwämmchen bestrichen und auf der Rückseite sofort geglättet. Sind schwarze Spitzen oder Tüll rötlich oder grau geworden, so nehme man Restitutionsschwärze (in Drogerien erhältlich), verdünne sie mit etwas Wasser, lasse die Spitzen eine halbe Stunde darin liegen, spüle sie und glätte sie nachher auf der Kehrseite zwischen Tüchern. Ebenso frischt man schwarzseidene Bänder u. dgl. auf. Schwarze Mayboleseife ist ebenfalls zu empfehlen.

Rohseide und Kleiderleinen zu waschen. Die einzelnen Stoffteile oder auch ganze Kleidungsstücke werden in lauwarmem Wasser genäßt und mit Marseillaner- oder Sunlightseife eingerieben. Darauf rollt man sie zusammen und legt sie über Nacht in Regenwasser oder in eine Lauge von Quillayarinde oder Seifenwurzel. Nachher wird das zu waschende Stück auf einer saubern Unterlage gerollt, gewalkt, gedrückt und abwechselnd wieder in das Wasser getaucht, bis sich aller Schmutz gelöst hat. Reiben darf man nicht, sonst verstoßen sich die Fäden. Es wird dann in kaltem, höchstens lauem Wasser klar gespült. Statt durch Bläuewasser wird es durch mit Ockercrême gelblich gemachtes Wasser gezogen, im Schatten halb getrocknet und linksseitig geglättet. Rohes, d. h. gelbliches Leinen wird auf ähnliche Weise gefärbt. Verdünnter Kaffee oder Tee erzeugen die gelbliche Farbe ebenfalls.

Brühen neuer Stoffe. Man tut gut, wenn man ungebleichte leinene und baumwollene Stoffe ausbrüht, ehe man etwas daraus verfertigt, da man

wegen des Eingehens dann sicher ist, daß nichts zu klein ausfalle. Man lege den breit zusammengelegten Stoff in laues Wasser und lasse ihn einige Stunden stehen, damit der Kleister sich auflöse. Alsdann drücke man ihn stark durch, gieße das Wasser ab und gebe ein zweites laues Wasser daran. An diesem läßt man ihn gar nicht lange stehen. Wenn das laue Wasser abgegossen ist, schüttet man siedendes darüber, bis der Stoff bedeckt ist. Das läßt man so lange daran stehen, bis es abgekühlt ist, darauf windet man den Stoff nur wenig aus, ehe man ihn zum Trocknen aufhängt. Flanell kommt nur 5 Min. in laues Wasser, wird dann herausgenommen und zum Ablaufen ins Freie, dem Längsfaden nach, in den Schatten gehängt. Viele brühen auch Strumpfwolle vor dem Stricken, was praktisch ist. — Wolle, welche schon verstrickt war und, weil teilweise noch gut, abermals zur Verwendung kommen soll, kann auf diese Weise wieder glatt gemacht werden.

Das Stärken der Wäsche. Man unterscheidet „Kaltstärke" und „Warmstärke" nach der Art der Zubereitung. Um recht steife Sachen zu erhalten, muß man soviel Stärke nehmen, als man der Wäsche beizubringen imstande ist. Durch das Anbrühen quillt die Stärke auf, die dickste Warmstärke vermag nicht, den Herrenhemden, den Kragen, Manschetten, Häubchen u. dgl., die nötige Festigkeit zu verleihen, man ist deshalb nach und nach darauf gekommen, ungequollene Stärke zu nehmen, und die gestärkten Sachen nicht zu trocknen, sondern nur eine Zeitlang einzuschlagen. So findet das Aufquellen der Stärke erst unter dem hohen Hitzgrade des Eisens statt, was dem Geglätteten, wenn es an der Sonne oder Ofenwärme völlig austrocknet, die richtige Steifheit verleiht. Zur „Kaltstärke" bedarf man auf 1 dl Wasser 10% Stärke und zur „Warmstärke" bloß 5%, welch' letztere je nach Zweck noch weiterer Verdünnung fähig ist. Für Kaltstärke, und auch zur Warmstärke für feinere Sachen, sollte man sich der Reisstärke bester Qualität bedienen, während für gewöhnliche Sachen gute Weizenstärke ausreichend ist. Bei Reisstärke wird noch 1—2% Borax und ein Stückchen weißes Wachs in heißem Wasser gelöst und durch ein Läppchen in fertige Kaltstärke gerührt. Im Durchschnitt hat man auf ein Herrenhemd, oder 4 Paar Stulpen, oder 6 Kragen 2 dl Stärke nötig. Bei der Auflösung der Reisstärke wird nun soviel kaltes Wasser genommen, daß ein dicker Stärketeig entsteht, der so lange geklopft wird, bis er glänzend ist. Zu diesem wird die weitere Flüssigkeit k a l t hinzugerührt, wenn es „Kaltstärke", k o c h e n d hingegen, wenn es „Warmstärke" geben soll. Beim Stärken im allgemeinen müssen die vorher gut getrockneten Stärkestücke wiederholt in die aufgerührte Stärke getaucht, wohl ausgedrückt, tüchtig gerieben und geklopft werden, damit die Stärke gut zwischen die Fasern dringt. Die in Kaltstärke getauchten Stücke werden sodann in leinene Tücher nebeneinander eingeschlagen (oder in die ungestärkten Teile wie bei Herrenhemden) und mit diesen noch mehr entfeuchtet, aber nicht getrocknet, sondern sofort geglättet, während die mit Warmstärke behandelten wieder getrocknet und nachher zum Bügeln nochmals eingefeuchtet werden müssen. Farbiges wird warm gestärkt. Dunkle, farbige Sachen taucht man oft lieber in Leim- oder Gelatinewasser, als in Stärke. Man nimmt soviel kaltes Wasser, als man zum Aufkochen zu nehmen gedenkt, und legt Leim oder Gelatine ein paar Stunden zum Weichen hinein. Das Leimwasser läßt man aufsieden und rührt öfters darin; im übrigen wird wie bei der Stärke verfahren.

Das Glätten (Bügeln, Plätten) der Wäsche. Ist alle Wäsche trocken, so wird sie sorgfältig von der Leine genommen, wobei Stück für Stück zusammengelegt wird. Es ist ein wesentliches Erleichterungsmittel für die letzte

Ausrüstung der Wäsche, wenn sie nicht wieder zerknittert wird durch unordentliches Einlegen in den Wäschekorb. Was nicht geglättet wird, muß wohl ausgezogen, gerade gestreckt, gestrichen und hübsch zusammengelegt und womöglich einige Stunden stark beschwert werden. Wo man Gelegenheit hat, bringt man die glatten Stücke unter die Mange. Was gemangt und geglättet wird, muß gut eingefeuchtet werden, doch ist ein zu starkes Einfeuchten hinderlich. Damit alles von der Feuchtigkeit durchzogen werde, legt man die eingerollte Wäsche zusammen in einen Korb und stellt sie einige Stunden in die Kühle. Wenn das Eisen zum Glätten erhitzt ist, bestreiche man es am Boden mit weißem Wachs, welches auf Papier oder einem Lappen wieder gut abgerieben wird, damit das Eisen gut läuft. Hängt während des Glättens Stärke an, so muß man sie abkratzen und auf obige Weise das Eisen wieder mit Wachs schlüpfrig machen. Beim Bügeln ziehe man das Eisen ungezwungen dem Längsfaden nach auf dem gut ausgezogenen, glatt hingelegten Stück gleichmäßig hin und her und bei Sachen, die steif werden müssen, recht langsam, wobei man die Stellen unter dem Eisen beinahe trocken werden läßt. Man muß aber hiebei, besonders bei frisch eingefüllten Kohleneisen, achtgeben, daß es nicht brennt, und allemal, wenn man das Eisen einen Augenblick wegstellen mußte, ein paar Züge auf einem für diesen Zweck hingelegten Tuche oder Papier streichen. Versengte Stellen feuchtet man mit Wasser an und legt sie in die Sonne. Man wiederholt das Anfeuchten so oft, bis die gelben Stellen gebleicht sind. Man halte immer ein Schwämmchen mit frischem Wasser und kalter Stärke bereit, damit man fehlerhaft gebügelte Stellen durch Anfeuchten ausbessern kann. Sachen, welche zu feucht sind, oder mit zu dicker Stärke gestärkt wurden, so daß das Eisen Bällchen zieht oder klebt, deckt man mit einem leichten, feinen Tuche und macht über dieses hin ein paar Züge, bis die größte Feuchtigkeit ausgezogen ist.

Nicht alle Gegenstände werden auf gleiche Weise geglättet. Eingefeuchtete, gut eingeschlagen gewesene, mehr oder weniger große Taschentücher legt man dem Ende nach wagrecht vor sich, damit man, dem Längsfaden folgend, das Eisen hin- und herführen kann. So tritt Ende an Ende beim Zusammenlegen, es muß der Name nach außen liegen. Während diese in Länge und Breite vierfach gelegt werden, legt man Servietten dreifach.

Vorhänge z. B. strecken zwei Personen gerade, indem sie dieselben unten und oben zusammenfalten und so strecken, bis der Zwischenstoff so stark ausgedehnt ist als die Enden. Die eine Person fängt an, den gefalteten Vorhang um ihre Arme zu wickeln, und die andere läßt das Ende nicht los, bis der ganze Vorhang aufgewickelt und so auf ein Tuch abgelegt, wenn nicht gleich geglättet, nochmals eingeschlagen wird. Am besten ist, wenn jeder einzelne Vorhang erst vor dem Glätten gestreckt werden kann. Alsdann legt man ihn der Breite nach vor sich, streicht ihn von der Mitte gegen die Seiten hin so aus, daß die möglicherweise immer noch etwa ausgedehnten Enden der Mitte entsprechend eingeglättet werden können. So auch werden sie von der Mitte aus nach beiden Seiten hin fertig gebügelt. In dieser Weise fängt man oben an und rückt Partie um Partie abwärts vor, bis der Vorhang fertig ist. Die Enden müssen schön glatt liegen; es dürfen unten keine Zipfel entstehen, und die untere Kante muß im rechten Winkel liegen. Müssen die Vorhänge gefältelt werden, so legt man sie der Länge nach 16fach zusammen und glättet die Falten fest. Vorhänge werden sehr schwach oder besser gar nicht gestärkt. Ungestärkte Vorhänge halten viel länger, d. h. werden weniger leicht von der Sonne verbrannt.

Schürzen glättet man von unten nach oben, langsam vorrückend, bis

man an das gegenüberliegende Ende kommt; dann folgt der Latz und endlich das Bündchen. Wenn sie schräg geschnitten sind, hat man stets fadengerade zu bügeln.

Beinkleider wendet man erst auf die rechte Seite, wenn Bund und Leibteil geglättet sind. An den Beinteilen werden zuerst die Säume und deren Verzierungen geglättet, dann werden die Beinteile so vorgenommen, daß seitwärts keine Glättefalte entsteht.

Bei Röcken muß der Saum gelüftet werden; auch gibt man acht, daß in der Richtung desselben nirgends Falten entstehen. Bei schräggeschnittenen Röcken muß man immer fadengerade glätten und wie bei der Schürze anfangen.

Bei Untertaille folgen Aermel, Rückenteil, Seitenteil, je mit Schoß, Vorderteile bis über die Brustfalten hinauf, dann wird das Leibchen verkehrt vorgelegt, und in dieser Lage die Achseln und die obern Brustteile fertiggebügelt. Auf ähnliche Weise glättet man Jacken und Blusen.

Bei Frauenhemden glättet man der Reihe nach: die Aermel, das Halsbündchen, Brust und Schulter und zuletzt den Rumpf und zwar so: Man legt die hintere Mitte im Bruche vor, glättet auf diese Weise den doppelt liegenden Rückenteil zur Hälfte, legt das Hemd wieder in die gewöhnliche Lage, bügelt die Vorderseite und legt es in gefälliger Weise zusammen.

Kragen und Manschetten, die sehr steif sein müssen, werden zuerst auf der linken und dann auf der rechten Seite gebügelt. Alles, was auf beiden Seiten gebügelt wird, darf von innen nie zuerst trocken gebügelt werden, es muß beim Umwenden noch dampfen. Dann glättet man auf der rechten Seite mit starkem Druck, langsam vollständig trocken; falls nicht genug Feuchtigkeit vorhanden ist, muß mit einem feuchten Läppchen nachgeholfen werden. Dem Trockenbügeln muß man überhaupt große Aufmerksamkeit schenken. Man bügelt nicht weiter, bis die unter dem Eisen befindliche Stelle gut und trocken ist. Auf der rechten Seite muß zuletzt die Fläche nochmals angefeuchtet und trocken gebügelt werden, das erst macht sie glatt.

Beim Herrenhemd ist die Reihenfolge: die Manschetten, die Aermel, das Halsbündchen, das Koller, der Rumpf, die Brust. Beim Halsbündchen muß man sich wohl in acht nehmen, daß man es in richtiger Weite dem Halsweiten-Maß — am Lineal bezeichnet — auszieht, indem man den Rumpf von sich weglegt und das Halsbündchen des Hemdes gegen sich kehrt, es nach dem Maß glatt ausbreitet und so offen überbügelt. In dieser Lage wird das Koller nachher gebügelt, indem man es möglichst glatt in seiner Form ausausbreitet. Der Rumpf wird schließlich ebenfalls mit der hintern Mitte im Bruche vorgelegt und doppelt geglättet, sodann der vordere Rumpfteil.

Herrenhemden-Brustteile werden mit dem Brustbrettchen unterlegt, hier wird zuerst die rechte, dann die linke Seite gebügelt, wobei man nicht genug darauf achten kann, daß beide Seiten gleichmäßig scharf angestreckt werden, damit die Knopflöcher im Saume aufeinander passen. Ueberhaupt muß die linke Hand dem Eisen durch Anstrecken und Glattlegen gut vorarbeiten und jedes Stück, bevor man zu glätten beginnt, gut gezupft und fadengerade gestreckt vorgelegt werden. Aller überschüssige Stoff muß notwendigerweise stets nach der Seite hingeschoben werden.

Das Brustbrett darf nicht so eingeschoben werden, daß der Saum mit dessen Kante abschließt, es muß 2—3 Finger breit vorstehen. Es wird der aufliegende Teil nochmals genetzt, in die Länge gestreckt und unten beim Brustbändchen mit Bügeln angefangen. Nicht gleich in die Höhe fahrend, sondern vom Saum nach der Seite hin auslenkend, hat man in 5—6 Zügen bis zum

Halsbündchen zu steigen, dann unten wieder anfangend und alles nachholend bis hinauf, wird an der Schulterecke um das Halsbündchen herum gut ausgebügelt. Erst wenn alles gut geraten ist, bügle man trocken. Auf der rechten Seite arbeitet man entgegengesetzt. Schließlich, wenn der Brustsaum randeriert ist, werden noch die Knopflöcher mit einem Glättbein durchstochen.

Die Kunstbügelei legt viel Gewicht auf das „Randerieren" und „Fassonieren" der feinen Sachen. Zu ersterem wird den Rändern entlang nach dem Bügeln wieder angefeuchtet und nur mit der scharfen Kante des heißen Eisens die Randlinie verfolgt. Feine Fältchen u. dgl. werden mit dem Falzbein gestellt. Unter Fassonieren versteht man das Runden der Kragen und Manschetten. Man legt deren Weite in die Höhe vor sich, setzt das Eisen wagrecht auf und stößt es von sich, dabei wird der Gegenstand mit der linken Hand über das Eisen gebogen. Begreiflich muß das auf der Kehrseite ausgeführt werden. Gleicherweise werden die Kragenecken abgebogen.

Man tut gut, wenn man die gebügelten Sachen recht austrocknen läßt, ehe man sie einräumt. Kann man die Wäsche an der Sonne austrocknen lassen, so nimmt sie einen guten Geruch an und die gestärkten Sachen werden steifer. Deswegen soll man schon länger im Kasten liegen gebliebene Sachen auch einmal von der Sonne bescheinen lassen.

Schäden, wie sie sich bei jeder Wäsche zeigen, bessert man am besten sofort nach dem Trocknen aus. Stärkewäsche muß zuerst geflickt und dann erst gestärkt werden. Man achte gut auf die kleinsten Fehler und versorge nie etwas Mangelhaftes. Ordnung hierin ist von größtem Nutzen, und jede Ausdauer wird reichlich durch leichtere Mühe bezahlt.

Das Fleckenausmachen aus Wäsche, Kleidern usw.

Zuerst ist die Ursache des Fleckes ausfindig zu machen. Hat man einen solchen, so unterlegt man ihn auf einem Tisch mit einer 3—4fachen, reinen Unterlage, taucht ein Bäuschchen vom gleichen Stoffe in das Fleckenvertilgungsmittel, dies wird auf den Fleck übertragen und dieser mit dem Bäuschchen, das wiederholt eingetaucht wird, solange gerieben, bis er weicht. Mit einem andern reinen Bäuschchen wird der Fleck, dem Längenfaden folgend, wieder so lange gerieben, bis er trocken ist, damit es keine Ränder gibt. Ist der Fleck nicht völlig verschwunden, so muß man untersuchen, ob der Rückstand bloß Staub sei und sich durch Bürsten entfernen läßt oder mit Wasser und einem Schwamm. Bürsten reicht gewöhnlich aus bei Staubflecken in Wollstoffen; bei Seidenstoffen hingegen fährt man mit einem in reines Wasser getauchten Schwämmchen darüber und reibt die Feuchtigkeit nachher mit einem Seidenläppchen (besser Seidenstumpen) ab, damit keine Ränder entstehen.

Zuckerwasser, Regenflecke, Leim, Gelatine oder Blut in Wolle oder Seide müssen mit warmem Wasser betupft und abgebürstet werden.

Fettflecke weichen verdünntem Salmiakgeist oder Benzin (1 Löffel Salmiak oder Benzin mit 3 Löffel Wasser vermischt). Man achte dabei darauf, daß man mit Feuer dem Benzin ja nicht zu nahe kommt; denn Benzin ist sehr feuergefährlich, und es sollte nie bei Licht damit gearbeitet werden. Bei heiklen Farben entferne man solche Flecke durch Auflegen von Pfeifenerde oder Fließpapier, worauf ein recht warmes Eisen längere Zeit darauf gestellt wird. Pfeifenerde oder Fließpapierr wird so oft erneuert, als der Fleck durchschlägt.

Harzige Fettflecke, Oelfarbe, Lack, Firnis, Wachs und Harz weichen Terpentinspiritus — 1 Löffel Terpentin (alter Terpentin gibt selbst auch Flecke!) mit 3 Löffel hochgradigem Weingeist 3 Tage an die Sonne gestellt und hernach gut geschüttelt. Auch Benzin reicht oft hin.

Rote Weinflecke, Fruchtflecke und rote Tintenflecke halte man genäßt über etwas angezündeten Schwefel — oft reichen 1—4 Zündhölzchen aus. — Weinflecke verschwinden, wenn man sie rasch wiederholt in heißes Wasser oder heiße Milch taucht.

Flecke von Wagenschmiere weichen Eigelb, das man aufstreicht und an der Luft trocken werden läßt. Ist es hart geworden, dann reibt man es aus. Mit diesem geht die dichte Masse weg. Dieses Verfahren kann man zwei- bis dreimal wiederholen, bis die Substanz weg ist. Schließlich reibe man die Stelle mit Terpentinspiritus oder mit Quillajarindenwasser (siehe unter „Allerlei Putzmittel") und Gallseife rein ab und reibe sie mit einem wollenen Lappen beinahe trocken.

Stearinflecke tilgt man dadurch, daß man ein Stück Fließpapier auflegt und nachher mit einem heißgemachten eisernen Löffel oder mit einem warmen Glätteeisen darüber fährt. Ist der Fleck trotz wiederholten Verfahrens nicht gänzlich verschwunden, so reibt man ihn mit Benzin oder Terpentinspiritus ab.

Kalk-, Laugen- oder Alkalienflecke bürstet und reibt man schnell ab; auf weißen Zeugen wird der Fleck mit Essig betupft. Bei farbigen Zeugen muß man den Fleck rasch ins Wasser tauchen und die bespritzten Stellen mit verdünntem Zitronensaft betupfen.

Säuren-, Essig-, Most- und Urinflecke aus Tuch- und Seidenkleidern zu vertilgen: Man bestreicht den Fleck mit stark verdünntem Salmiakgeist und legt ihn zwischen ein leinenes Tuch, auf welches ein warmes Glätteisen gestellt wird. Dies wiederholt man so oft, bis sich die Farbe erholt hat.

Tuchkleider, z. B. Kragen an Herrenröcken und Westen reinigt man vorzüglich, wenn man sie mit warmem Wasser bürstet, dann einen reinen Flanellappen mit Seife bestreicht und damit das Befleckte so lange reibt, bis von der Seife alles verschwunden ist. Es wird an der Luft getrocknet. Quillajarindenwasser mit Salmiak oder reines Wasser mit etwas Salmiak genügen auch.

Rost-, Tinten- und Grasflecke in Weißzeug werden genäßt, mit ein wenig Sauerkleesalz bestreut und über heißen Wasserdampf gehalten. Wenn nach einigen Minuten der Fleck nicht geschwunden ist, wasche man die Stelle rein aus und wiederhole das Verfahren lieber nochmals kurz. Man wasche stets gründlich aus, sonst wird der Stoff zerfressen.

Ein einfacheres, weniger gefährliches Mittel ist Zitronensaft. Man beträufelt den mit Wasser benetzten Rost- oder Tintenfleck mit Zitronensaft und legt das Stück an die Sonne. Wenn es bald trocken ist, wird wieder genetzt und Zitrone darauf gegeben und dies so oft wiederholt, bis die Flecke verschwunden sind, dann wird noch gut ausgewaschen.

Oelflecke entfernt man aus Stoffen, indem man die Flecke mit Eigelb bestreicht, dieses antrocknen läßt und darauf abbürstet. Die überbleibenden Flecke entfernt man mit lauwarmem Wasser.

Pechflecke aus bunten Stoffen entfernt man durch wiederholtes Einreiben mit aufgelöster Seife oder Seifenspiritus. Dann wäscht man sie mit reinem Wasser aus. Auch wendet man häufig Salmiakgeist mit Erfolg an. Aus nicht ganz echt gefärbten und hellen Stoffen entfernt man die Flecke durch gereinigtes Terpentinöl, Benzin oder in Alkohol gelöstes ätherisches

Oel, z. B. Lavendelöl, Rosmarinöl usw. und behandelt dann den Stoff wie bei Fettflecken. Den Fleck wäscht man sodann noch mit in Wasser gerührter Rindsgalle nach. Aus ganz waschechten und weißen Stoffen entfernt man Pechflecke durch Seifensiederlauge.

Goldene Borten, Spitzen und Fransen zu reinigen. Man legt über eine weiche Unterlage ein leinenes Tuch, steckt darauf die Sachen, die man reinigen will, fest, taucht eine Bürste in guten Spiritus und bürstet leicht so lange darauf hin und her, bis das Gold eine reine Farbe hat und der Schmutz aufgelöst ist. Dann nimmt man ein sehr weiches Tuch und reibt vorsichtig das Gold trocken. Wenn eine Seite auf diese Weise gereinigt ist, verfährt man mit der anderen ganz gleich.

Das Reinigen der Strohhüte kann man gut selbst vornehmen. Es gibt dazu in jeder Drogerie fertige Präparate, doch wird der Zweck auch ohne diese erreicht, wenn nur eine Bürste und Seifenwasser zur Verfügung steht. Ist der Hut durch das längere Tragen schmutzig geworden, dann entferne man zunächst das Hutband und bei Damenhüten etwa noch vorhandene Garnierungen, dann wird der Schmutz vermittels warmen Wassers aufgeweicht. Nach einer halben Stunde reibt man dann mit Seifenwasser und der Bürste den Hut tüchtig, achte darauf, daß auch aus den Fugen aller Schmutz herauskommt und, falls der Hut seine Appretur verloren haben sollte, ersetzt man diese durch Bestreichen mit einer dünnen Lösung von weißer Gelatine.

Das Fleckenausmachen aus Fenstern, Möbeln, Böden usw.

Kalkflecke in Fensterglas weichen verdünnter Salzsäure (1 Teil zu 25 Teilen Wasser). Kleine Flecke lassen sich mit wollenem Lappen wegwischen.

Firnisflecke in Fensterglas reibt man zuerst mit Harzseife ein und nachher mit feinen Stahlspänen weg. Wollen sie nicht weichen, so feuchte man sie mit Spiritus oder Terpentingeist an.

Fettflecke in Tapeten sind mit Benzin, auf Watte geträufelt, zu bestreichen. Dann reibt man sie mit Watte oder Werg trocken, damit es keine gelben Ränder gibt.

Fettflecke auf Marmortischen weichen einem Brei aus gebrannter Magnesia und Benzin, welcher so oft neu aufgetragen wird, als der Fleck durch den eingetrockneten Brei noch sichtbar wird. Ist das nicht mehr der Fall, so bürstet man den Anstrich weg und poliert den Tisch mit Schlemmkreide und einem feinen, trockenen Waschleder. Anstatt Magnesia kann Pfeifenerde und ungelöschter Kalk zu gleichen Teilen genommen werden.

Stockflecke in polierten Möbeln erscheinen in Gruppen von grauen, matten Punkten. Sie entstehen, wenn das Oel sich von der Politur trennt. Man reibt sie von Stelle zu Stelle mit einem in Benzin getränkten wollenen Lappen kreisförmig los, stets rasch mit einem weichen Tuche nachtrocknend. Auch eine Mischung von Oel und Spiritus hilft.

Fettflecke in gewichsten Böden reibe man mit einem in Benzin getränkten Läppchen auf. Nachher reibt man mit Löschpapier nach. Reicht das nicht aus, so kann man das gleiche Mittel, wie unten für weiße Böden angegeben, in Anwendung bringen.

Fettflecke auf weißen Böden von Holz, Sandstein usw. Pfeifenerde wird mit Essig zu Brei angerührt und davon so oft auf den Fleck gestrichen, bis er nicht mehr durchschlägt. Man beachte, daß die früher aufgestrichene Masse antrockne, ehe aufs neue aufgestrichen wird. Nachher wäscht man mit Seifenwasser auf.

Schmutzflecke aus weißen Böden zu entfernen. In erster Linie wendet man zur Vertilgung von Schmutzflecken ungelöschten Kalk an. Man löst ihn in Sodawasser zu einer fließenden Kalkmilch auf, welche man auf den Boden aufträgt und antrocknen läßt. Die aus diesem Anstrich hervortretenden Flecke werden wiederholt weiter in der Weise behandelt, bis sie nicht mehr zum Vorschein kommen. Sodann bürstet man den Boden mit Lauge von Pottasche und Chlorkalk auf, am besten mit einem Schrubber, weil diese Lauge die Hände zu sehr angreifen würde. Schließlich scheuert man den Boden in gewohnter Weise mit Schmierseife und reinem Wasser.

Tintenflecke lassen sich aus Holz- und auch aus Linoleumböden mit Zitronensaft entfernen. Man reibe den Fleck mit Zitronensaft ein, nach einigen Minuten, wenn etwas Tinte sich gelöst hat, wasche man die Stelle ab und wiederhole das, bis der Fleck weg ist. Auch verdünntem Sauerkleesalz weichen solche Flecke. Es bleiben aber für einstweilen gewöhnlich noch dunkle Stellen zurück, die langsam dem Einfluß von Luft und Licht weichen. Für Holzböden kann man dagegen eine gesättigte Chlorkalklösung anwenden, oder man streiche Chlorkalk direkt auf die vorher genäßte Stelle, die man trocknen läßt. Das wiederhole man, sofern nach dem Abwaschen noch Spuren vorhanden sind. Das Aufwaschen der behandelten Stellen mit Schmierseife und warmem Wasser muß bei Anwendung von Sauerklee und Chlorkalk bald nachfolgen.

Alte Blutflecke behandle man wie Tintenflecke, wenn die Entfärbung der genäßten Stelle der Einwirkung des Eisens nicht gelingen will. Man träufle also zuerst Wasser auf, dann reibe man mit einem Schlüsselgriff nach. Aufwaschen mit Seife unterlasse man, da hiedurch ein Fettfleck gebildet wird.

Rostflecke in Eisen und Stahl werden mit einem in Petroleum getauchten Läppchen betupft und mit einem wollenen Lappen abgerieben. Besser ist es, wenn man den Petroleumanstrich einige Zeit wirken läßt.

Das Reinhalten der Fußböden.

Um Fußböden gut zu erhalten, ist Sorgfalt im Gebrauche die erste Bedingung. Es soll nichts verschüttet, nichts hingeworfen oder zertreten werden. Wenn die Hausbewohner sich zur Pflicht machen, ihre Schuhe vor dem Betreten der Wohnung an Kratzeisen und Türvorlage gut zu reinigen, können sie der Hausfrau ihre Arbeit wesentlich erleichtern und viel zur Erhaltung guter Ordnung beitragen. Bevor man daran geht, einen Boden gründlich zu reinigen, müssen alle beweglichen Gegenstände entfernt werden.

Weiße Böden und Treppen scheuert man am besten mit Schmierseife und warmem Wasser. Sodawasser macht das Holz mit der Zeit grau. Partie um Partie wird angenäßt, mit der Bürste wenig Seife aufgestrichen und diese tüchtig dem Laufe der Faser folgend eingebürstet. Dann wird gut aufgewaschen und mit stark gespültem und gut ausgerungenem Lappen getrocknet. Fugen, in denen sich Staub und Ungeziefer sammelt, werden mit Glaserkitt ausgestrichen. Will man schöne weiße Böden erzielen, so kann man sie mit gewöhnlichem Scheuersand oder, was besser ist, mit Seifensand scheuern und nachher gut aufwaschen. Einreiben der Böden nach dem Aufwaschen mit Sand ist nicht empfehlenswert, weil der trockene Sand nachher viel Staub entwickelt.

Mit Oelfarbe gestrichene Böden sind mit kaltem oder lauwarmem Wasser, das man fleißig erneuert, aufzuwaschen und gut aufzutrocknen. Von Zeit zu Zeit ist der Anstrich zu erneuern.

Linoleum und Inlaid werden mit Wasser, dem man etwas Milch zusetzt, oder mit leichtem Seifenwasser aufgewaschen und nachher mit Linoleumwichse eingerieben und poliert; gewöhnliche Bodenwichse ist nicht anzuraten, da ihr größerer Terpentingehalt die Farbe angreift.

Parkett-, Riemenböden und Treppen aus Hartholz werden mit nicht zu groben Stahlspänen aufgerieben, und zwar Brett um Brett der Holzfaser folgend. Darauf wird der Boden gekehrt und aller Staub gründlich aufgewischt. Dann reibt man den Boden mit Wichse, entweder der gebräuchlichen Bodenwichse oder solcher aus in Terpentin aufgelöstem Wachs, ein. Man nimmt dabei nur wenig Wichse auf einen wollenen Lappen und reibt sie gründlich auf das Holz. Zu dicke Wichse kann man mit etwas Terpentinöl verdünnen. Nun wird mit der Blochbürste die Wichse gleichmäßig auf dem ganzen Boden verrieben und zuletzt mit weichem, dickem, wollenem Lappen unter der Blochbürste der Boden poliert. Enthält die Wichse ziemlich viel Terpentinöl, so läßt man dieses zuerst etwas verdunsten, ehe man ans Polieren geht. Man erreicht so rascher einen schönen Glanz. Täglich werden die gewichsten Böden vom Staub befreit, allfällige Flecke reibt man mit feinen Stahlspänen auf und poliert mit der Blochbürste nach. Zu häufiges Wichsen macht die Böden dunkel.

Aufwaschen der Parkettböden bei Neubauten oder bei verwahrlostem oder schwarz gewordenem Parkett. Zunächst hat man allfällige Flecke zu tilgen, von denen man weiß, daß sie beim Scheuern nicht weichen. Dann scheuert man den Boden mit recht warmem Wasser, Schmierseife und Stahlspänen statt Bürste; Abschnitt um Abschnitt wird mit reinem heißem Wasser aufgewaschen und sehr gut aufgetrocknet. Um nicht sog. Wasserflecke zu bekommen, lege man unter die Waschkübel Packleinwand, eine Vorsicht, die beim Aufwaschen der Böden nie außer acht gelassen werden sollte. Bleiben Schmutz- und andere Flecke zurück, so handle man nach Anleitung über Fleckenvertilgung bei gewichsten Böden.

Weniger umständlich ist das Einreiben verdorbener Böden mit Terpentin; dieses löst die aufgetragene alte Wichse auf, und man kann durch tüchtiges Reiben mit Stahlspänen den Boden sauber bekommen.

Aufwaschen von Sandstein-Treppen, -Platten und -Böden. Sandstein wird nicht sehr naß gescheuert, mit Sand gut eingerieben, mit trocknem Sand, der später wieder abgekehrt wird, bestreut und nochmals eingerieben.

Fassonierte oder glatte Zementböden scheuert man mit Schmierseife oder Kalkwasser. Letzteres erteilt den Böden einen weißlichen Ton, wünscht man das nicht, so nimmt man klares Wasser.

Plättliböden scheuert man mit Schmierseife und warmem Wasser.

Ziegelböden sind mit kaltem oder lauem Wasser aufzubürsten, rein abzuwaschen und gut zu trocknen.

Andere Bodenbelage, Matten, Teppiche, Felle, Kokosmatten, Stoffläufer werden auf die Teppichstange gebracht, auf beiden Seiten gut ausgeklopft und mit der Reisbürste abgebürstet.

Große Teppiche, die man nicht so oft ins Freie nehmen kann, werden mit feuchten Teeblättern (man trocknet die ausgebrühten Blätter des Schwarztees und übergießt sie beim Gebrauch wieder mit heißem Wasser) ziemlich dicht, an einer Seite beginnend, überstreut. Mit der Reisbürste wischt man die Blätter über den Teppich, sie von Zeit zu Zeit erneuernd. An Stelle der Teeblätter kann man auch gut ausgedrücktes Sauerkraut verwenden. Hat es Schnee, so legt man die Teppiche mit der Oberseite darauf

und klopfe sie tüchtig, indem man sie von Zeit zu Zeit an eine andere Stelle zieht. Auch kann man sie mit Schnee bestreuen und mit der Reisbürste abbürsten.

Kokosläufer wäscht man, indem man sie im Freien mit einer Gießkanne reichlich übergießt und am Schatten trocknen läßt. Oder man besprengt sie tüchtig mit Wasser und läßt sie einige Stunden liegen. Darauf werden sie mit einer kräftigen Seifenlauge, der man etwas Salmiak zusetzt, eingerieben, nachher gut ausgespült, vertropfen gelassen und im Schatten glatt ausgebreitet, oder auf einer Stange gleichmäßig aufgehängt und getrocknet.

Plüschteppiche wäscht man auf folgende Art: Man legt den Teppich auf ungestrichenen Boden, etwa in die Küche, und wäscht zunächst ein Viertel desselben mit einer lauen Abkochung von Gallseife mit weicher Bürste, spült aber sofort tüchtig mit frischem Wasser nach und trocknet zuletzt mit einem recht kräftigen leinenen Tuch die feuchte Stelle gut ab. Dann kommen die drei anderen Viertel an die Reihe. Durch sorgfältiges Waschen erhält der Teppich nicht nur seine volle Frische wieder, sondern auch das plüschartige Gewebe erhebt sich zu unserer Freude aufs neue. Zum Trocknen hängt man ihn gleichmäßig im Schatten auf. Zartfarbige Teppiche sind erst auf ihre Farbenbeständigkeit zu prüfen, indem man in einer Ecke die Probe macht.

Felle reinigt man mit heißem Weizen- oder Kartoffelmehl oder mit Kleie. Durch nasse Behandlung würde das Leder hart. Es ist gut, wenn man auch das Fell etwas erwärmt. Dann wird das heiße Mehl, dem man zur Behandlung schmutziger Felle etwas Benzin beimischen kann, aufgestreut und von einer Seite zur andern über das Fell gerieben, bis es sauber ist. Geklopft werden die Felle nur ganz leicht und zwar auf der Rückseite. Durch gutes Ausschütteln wird der Staub entfernt.

Strohmatten wäscht man mit starkem Salzwasser und breitet sie zum Trocknen gleichmäßig aus oder hängt sie sorgfältig auf.

Reinigung der Fenster, Spiegel, Porträts usw. Feines Glas ist viel leichter kristallhell zu reinigen, als geringe Sorten. Klares Wasser, ein ausgedrückter Schwamm zum Abwaschen und ein weiches, gutes Fensterleder zum Nachtrocknen reichen vollkommen aus. Gutes Ausspülen von Schwamm und Leder während der Arbeit ist unerläßlich. Mangelt ein Leder, so hilft man sich mit einem wollenen Lappen zum Abwaschen, mit einem weichen leinenen Tuche trocknet man nach und mit einem alten baumwollenen reibt man klar. Je nach Grad und Art der Verunreinigung sind zu frischem oder lauem, klarem Wasser noch andere Hilfsmittel erforderlich. Fett weicht eher, wenn dem Wasser ein wenig Salmiakspiritus beigefügt wird. Fliegenschmutz und Rauchspuren bringt man leichter weg, wenn dem Wasser etwas Spiritus beigegeben wird. Staubniederschlag läßt sich besser entfernen, wenn man zuerst mit feuchtem Lappen und Schlemmkreide putzt, ehe man an die gewohnte Reinigung geht. Werden solche Fenster zu lange nicht geputzt, so lassen sie sich, ähnlich wie Wasserflaschen, gar nicht mehr klar machen; eine Beigabe von Salzsäure ins Wasser wäre noch das wirksamste Mittel.

Blind gewordene Fensterscheiben zu reinigen. Man ballt ein Bündel Brennesseln fest in der Hand zusammen, taucht sie in kaltes Wasser und reibt die Scheiben kräftig, aber doch so vorsichtig, daß sie nicht brechen, mit den Nesseln ab, spült dann reichlich Wasser nach und poliert die Scheiben zuletzt mit einem weichen Lederlappen. Zuweilen muß dieses Verfahren öfter wiederholt werden, ehe der Glanz und die Reinheit des Glases hergestellt sind.

Porträt- und Spiegelglas wird wie feines Fensterglas gereinigt. Etwas Bläue statt Kreide bei starker Verunreinigung ist zum Vorreiben empfehlenswert, bei Fliegenkot ist Spiritus besser.

Vergoldete Spiegel- und Porträtrahmen oder auch schwarze Rahmen ohne Glasbekleidung werden am besten durch Abreiben mit einem öligen Wollappen und Nachreiben mit altem, ungestärktem Musselin oder weichem Seidenstoff gereinigt.

Gipsfiguren zu reinigen. Man löst ein Stück gelöschten Kalk in soviel Regenwasser auf, daß man eine milchige, dünne Flüssigkeit erhält, die man mit ein wenig ganz hellem, dünnem Pergamentleim vermischt. Nachdem die Mischung eine Viertelstunde gerührt ist, schlingt man einen dünnen Faden um die Figur und hängt sie daran so in das Kalkwasser, daß es sie von allen Seiten umgibt. Nach Verlauf einer guten Viertelstunde nimmt man sie heraus und hängt sie zum Trocknen auf. Ist sie trocken, so löst man ein nußgroßes Stück Alaun in einer Tasse Wasser auf und bestreicht mittels eines Pinsels die ganze Figur. Einige Stunden hernach ist sie völlig gereinigt und weiß.

Alabaster zu reinigen. Man bestreicht ihn mit dick gekochter Weizenstärke, welche den Schmutz aufsaugt. Nachdem sie getrocknet ist, bürstet man die spröde Stärkehaut mit geringer Mühe ab.

Möbel und Wachstuch reinigt man durch wöchentliches Abreiben mit dem gut ausgewundenen Fensterleder. Dann und wann kann man sie mit feinem Oel einreiben, Mehl aufstreuen und hiemit den allfälligen Ueberschuß von ersterm abreiben. Sind da oder dort defekte Stellen sichtbar, so ist das Abreiben mit einer Mischung von 2 Teilen Olivenöl und 1 Teil Terpentinspiritus, tüchtig durcheinander geschüttelt, zu empfehlen. Durch den Terpentinspiritus wird Firnis gelöst und das Defekte damit gedeckt. Auch Petroleum hat gleiche Wirkung, doch unterstützt ersteres besser den Glanz. — — Sehr abgenützte Möbelstücke frischt man mit Möbelpolitur auf, die in jedem Drogengeschäft billig erhältlich ist. (Siehe auch unter „Generalreinigung" und „Allerlei Putzmittel".)

Allerlei Putzmittel.

Bodenwichse. Reines gelbes Wachs wird zerschnitten, und mit so viel gutem altem Terpentinöl übergossen, daß es darüber zusammengeht. Das Wachs löst sich nach 2—3 Tagen von selbst, die Masse muß dann gut gerührt werden.

Borax ist ein Universalmittel und findet bei der Wäsche wie auch beim Bügeln (siehe diese) und bei der Toilette mannigfache Verwendung.

Gallenseife. Diese kann auf folgende Art selbst bereitet werden: Ein halbes Kilo feine Hausseife wird in feine Stücke geschnitten und in ein irdenes Gefäß getan, hierauf gießt man ein wenig Wasser daran und läßt die Seife über dem Feuer schmelzen. Nachher gießt man eine Ochsengalle, die man beim Metzger holt, darunter und läßt sie mitkochen, bis sich unter Umrühren alles vereinigt hat, dann nimmt man die Masse vom Feuer und rührt, bis sie ein wenig abgekühlt ist. Nun werden 2 Löffel Salmiakgeist und 2 Löffel Terpentinöl gut darunter gemischt. Die Seife wird in eine nasse Form gegossen und getrocknet.

Kochsalz als Reinigungsmittel. Silberne Bestecke, welche zum Eieressen benutzt werden, bekommen durch den Schwefelgehalt der Eier eine bräunlich-schwarze Färbung, die sich auch durch Putzmittel nur schwer entfernen läßt. Man nehme nun nach dem Gebrauch gewöhnliches, fein zerriebenes

Kochsalz, reibe damit die Löffel oder Gabeln, nachdem sie gewaschen sind, tüchtig ab und spüle nach. Das Besteck sieht dann wie frisch geputzt aus. Weiße Emailsachen lassen sich ebenfalls tadellos weiß erhalten, wenn nach dem Abwaschen mit etwas Kochsalz nachgerieben wird. Um Tintenflecke aus hellen Stoffen, Tischwäsche, Blusen usw., überhaupt allen waschechten Sachen zu entfernen, lege man etwas Salz darauf, träufle Zitronensaft nach, reibe den Fleck vorsichtig und spüle sofort nach. Der Fleck ist sofort verschwunden.

Lehm nimmt alles Fett an und macht Messer, Gabeln, Löffel und andere Metallgegenstände blank. Um Holzgegenstände wie Küchenbretter usw. von Blut und Fett zu reinigen, streiche man befeuchteten Lehm darauf. Nach 1 Std. wasche man den betreffenden Holzgegenstand mit Sand und Seife in reinem Wasser ab, und er wird fleckenlos sein.

Panama- oder Quillajarindenwasser zum Fleckenreinigen. Auf 1 l weiches Wasser 1 gehäufter Löffel Rinde. Man begießt die Rinde mit dem kalten Wasser und läßt sie einen Tag weichen. Man erhält eine gute Lauge, wenn man das Einweichwasser aufkocht und wieder lau werden läßt. Die Späne werden wieder getrocknet und nochmals benutzt, müssen dann aber mit dem Einweichwasser gekocht werden. Das Wasser von der eingeweichten Rinde dient für helle Stoffe, der Absud (wieder 1 l Wasser) für dunkle Stoffe. Man hebe es je in einer Flasche auf und vermische es beim Gebrauche je nach der Natur der Flecke unter Beigabe von 1 Löffel Salmiak auf 3 Löffel Rindenwasser und brauche dazu Gallseife.

Salmiakgeist ist als Reinigungsmittel auch auf mancherlei Art zu verwenden, z. B. bei der Wollwäsche (s. diese), beim Reinigen von gestrichenem Holz usw.

Kämme und Haarbürsten lassen sich mit Salmiak schnell reinigen. Man gibt in ein Becken kaltes Wasser und ein Güßchen Salmiakgeist, legt die Kämme hinein, taucht die Bürsten so ein, daß das Holz geschont wird, reibt sie leicht mit der Hand und spült sie mit kaltem Wasser tüchtig aus. Man schüttelt das Wasser kräftig aus, legt die Bürsten, zuerst die Borsten nach unten gerichtet, in die Sonne oder sonst an einen warmen Ort und läßt sie trocknen. Die Kämme werden mit einer Bürste (z. B. einer alten Zahnbürste) gereinigt, gespült und getrocknet.

Salzsäure wird in verschiedenen Abschnitten des Buches als gutes Reinigungsmittel empfohlen. Es soll hier nur noch darauf aufmerksam gemacht werden, daß vorsichtig mit diesem ätzenden Gift gearbeitet werden muß. Es soll nicht zum Metallputzen verwendet werden; auch kleine Spritzchen machen Löcher in die Kleider und schaden der Haut.

Terpentinspiritus ist ein vorzügliches Mittel zur Wiederherstellung des Glanzes bei Lackleder, damit abgeriebene Schuhe und Reisetaschen sehen fast wie neu aus. Malschürzen, vor dem Waschen 24 Std. in Terpentin eingeweicht, verlieren alle Oelfarbenflecke. Etwas Terpentin (ungefähr 1 Löffel auf 5 l) dem Wasser zum Einweichen zugesetzt, verleiht der Wäsche blendende Weiße. Um Oelfarbenflecke aus Kleidern zu entfernen, muß man sie nicht waschen, sondern mit einer schmalen, kleinen Bürste etwas Terpentin darauf reiben. Man beginnt am Außenrand des Fleckes und geht der Mitte zu, um den Fleck nicht zu vergrößern. Ein in Terpentin ausgedrücktes Tuch macht Wachsleinwand wieder glänzend. Eine Mischung von 2 Teilen Olivenöl und 1 Teil Terpentin gibt eine empfehlenswerte Möbelpolitur, die sofort alle Abdrücke von Fingern usw. von den Möbeln entfernt.

Zitronensaft tilgt allerlei Flecke. Ein Tintenfleck am Boden, auf Linoleum, verschwindet, wenn man ihn mit Zitronensaft beträufelt und dann mit einem

nassen Lappen abwischt. Auf gleiche Weise kann man frische Tinten- und Obstflecke aus Tisch- und anderen Zeugen entfernen.

Ausgepreßte Zitronenschalen lassen sich zum Reinigen der Hände und besonders von Obst oder Gemüse schwarz gewordenen Fingerspitzen verwenden, indem man die Finger recht in das Zitronenfleisch drückt und nachher trocknet. Das erhält auch saubere Fingernägel.

Abwehr gegen das Ungeziefer.

Es gilt als besonderes Zeichen von Umsicht und praktischer Tüchtigkeit einer Hausfrau, wenn in ihrem Bereich kein Ungeziefer zu spüren ist. Die gelegentlichen großen Jagden auf dies lästige Getier vermögen es selten mehr gänzlich zu beseitigen, leichter ist schon, durch streng durchgeführte Reinlichkeit im Großen wie im Kleinen und durch fleißiges Lüften der Wohnräume dem Vorkommen desselben zu begegnen; denn nicht oft wird die Regel, daß Vorbeugen leichter ist als Wiedergutmachen, so bestätigt wie hier.

F l i e g e n existieren nur in einem unreinen Dunstkreise von Staub und verdorbener Luft. Darum ist fleißiges Leeren aller Abfall- und Auswurfstoffe und sorgfältiges Reinigen solcher Behälter notwendig, damit nicht durch sie üble Gerüche verbreitet werden, die das Ungeziefer anziehen. Gerade der tägliche, 1—2malige Durchzug morgens und abends ist ein höchst wirksames Mittel, um die Fliegen zu vertreiben, wenn man nebenbei dafür sorgt, daß sie überhaupt keine Nahrung finden, die sie anzieht, z. B. herumstehende Speisereste, Speiseabfälle usw.

F l ö h e entwickeln sich, wo menschliche Ausscheidungsstoffe, bei denen auch der Schweiß mit einzurechnen ist, vorhanden sind. Wo Reinlichkeit waltet und diese Plage dennoch auftritt, da kann der Grund in rissigen Zimmerböden liegen. Ausspänen oder Auskitten der Risse in den Böden ist daher wesentlich. Sodann sind ein unreiner Körper, das Tragen unreiner, schweißiger Kleider, die Benutzung unreiner, stark schweißiger und urinhaltiger Bettwäsche und das ungenügende Leeren und Instandhalten der Nachtgeschirre Brutstätten dieser Peiniger. Regelmäßiger Wechsel der Wäsche und Kleidung und sorgfältige Behandlung der Betten sind nötig zur Verhütung einer solchen Kalamität.

W a n z e n sind eine wahre Hausplage. Sie können sich sowohl in den Fugen und Ritzen der Bettstellen einnisten als auch in denen der Zimmerwände. Selbstverständlich können sie auch von außen eingeschleppt werden. Ihr Vorhandensein soll beim ersten Vorkommen sofort energisch bekämpft werden. Unerfahrene können oft schwere Verlegenheiten durchmachen, wenn sie es so weit kommen lassen, daß diese Brut überhand nimmt. Wöchentlich sind die unteren Bettstücke aus den Bettstellen zu nehmen, auszubürsten und zu untersuchen. Besonders günstige Erfolge hat man bei der Anwendung von echtem Insektenpulver, welches man mittels einer kleinen Pumpe zerstäubt. Man schreite auch sofort zur gründlichen Reinigung durch Waschen der Bettstücke, zuerst der auseinander genommenen Bettstelle, und der Zimmerwände mit Alaunlauge. Bei tapezierten Zimmern ist es schwerer, Meister zu werden. Das Zimmer mit Chlorkalkdunst anzufüllen, ist als gut bekannt. 1—1½ kg Chlorkalk, in 3—4 Scherben verteilt und während 48 Std. offen ins Zimmer gestellt, können ausreichen. Selbstverständlich muß man zu diesem Zwecke das ganze Zimmer vollständig ausräumen, abschließen und sogar das Schlüsselloch verstopfen. Die Reinigung solcher Bettstellen und Zimmer, denen einmal die Gefahr drohte, muß jedes Frühjahr aufs gründlichste vor-

genommen werden. So nur kann man neue Verlegenheiten umgehen. — Andere gute Mittel dagegen finden sich in jeder Drogerie.

Motten (Schaben). Alle Wollsachen sind die Brutstätten dieses Ungeziefers. Fleißiges Lüften und Ausbürsten der Wollkleider und Pelzwaren sind die ersten Mittel dagegen. Man muß die Tiere nur nicht ruhen lassen. Sobald Motten herumfliegen, ist Gefahr vorhanden; dann gehe man sofort scharf ans Werk, bürste und klopfe alles und lege nicht nur in dem Raume, sondern allenthalben, wo man die stark geklopften Wollkleider und Pelzwaren versorgt, Naphthalin, Kampfer oder gemahlenen weißen Pfeffer. Getrocknete Blätter und Blütenstengel des Lavendels, oder getrockneter Rainfarn, oder Waldmeister in dünnen Mullsäckchen in Kisten und Kasten gelegt, versehen den gleichen Dienst. Pelzwerk legt man zwischen Zeitungspapier, das mit Petroleum getränkt oder mit Spicköl, Wermutöl und Terpentinöl zusammengemischt, befeuchtet ist. Sind die Motten in Polstermöbeln, so werden diese geklopft, und die Motten durch Essigdampf getötet. Den Essigdampf gewinnt man durch Aufgießen von Essig auf ein heißes Bügeleisen. Ein mottentötender Dampf entsteht, wenn man auf einen eben verlöschten Holzbrand gepulverten Schwefel und Kampfer streut. Kleidungsstücke, in denen die Motten sind, wasche man so heiß, als sie es ohne Schaden ertragen, und bessere darauf die eingefressenen Löcher aus. Auch die hübsche und in jeder Gärtnerei für wenig Geld erhältliche Zimmer-Blattpflanze „Mottenkönig" ist ein alt erprobtes Abwehrmittel gegen diese Schädlinge.

Stechmücken, Schnaken, Moskitos hält man nachts von sich fern, indem man kleine, dünne Säcklein aus Mull mit Nelkenpulver gefüllt am Kopfende der Betten aufhängt, worauf die Mücken fernbleiben. Der Geruch des Pulvers stört zwar anfangs etwas, doch gewöhnt man sich rasch daran.

Da das Licht die Mücken anzieht, gewöhne man sich daran, im Schlafzimmer die Fenster zu schließen, bevor man anzündet, und erst bei völliger Dunkelheit wieder zu öffnen.

Holzwürmer. Gegen diese geht man mit Erfolg vor, indem man die Wurmlöcher mit petrolgetränkter Watte ausstopft, mit Glaserkitt verschließt und zuletzt mit Oelfarbe verstreicht. — Oder: man koche in 2—3 l starkem Weinessig oder gewöhnlichem Essig 1 Teil Kochsalz, 1 Teil Paprika, 1 Teil weiße Senfkörner, 1 Teil Knoblauch, 1 Teil Wermutblätter, wobei man die Flüssigkeit bisweilen umrührt, und läßt diese zirka 2—3 Min. sieden. Nach dem Erkalten gießt man die Tinktur durch einen mit einem reinen Tuche ausgelegten Trichter in eine größere Glasflasche. Bestreicht man mittels dieser Tinktur die von den Holzwürmern heimgesuchten Gegenstände, so werden nach dem zweiten Anstriche nicht nur Würmer, sondern auch deren ganze Brut vollständig vernichtet sein.

Ameisen können zu einer unerträglichen Plage werden, wenn sie in die Zimmer kommen und sich hier in Schränken und Möbeln, Speisekammern, Schubladen oder gar in den Betten einnisten. Als Mittel, sie zu vertreiben, sei empfohlen: Petroleum oder Pottasche mit Zucker vermischt und ausgestreut, oder ausgestreutes frisches Kerbel- oder Tomatenkraut. Auch der Terpentingeruch ist ihnen zuwider, weshalb man überall, wo sie sich zeigen, terpentingetränkte Lappen hinlegen soll.

Schwabenkäfer, Russen, Franzosen werden hauptsächlich durch Feuchtigkeit und Nässe angezogen. Löcher und Ritzen streiche man mit einem Kitte zu, der aus frisch gebranntem Gips und Alaun bereitet wird. Vertilgen kann man dieses lästige Ungeziefer auch durch folgende Mittel:

Man bestreiche Brettchen mit Vogelleim und lege sie dahin, wo die Schwaben aus ihrem Versteck kommen. Oder: Man bereite eine für Haustiere ungefährliche Mischung von Roggen- oder Weizenmehl mit Alabastergips. Diese wird von den Käfern gern gefressen, wirkt aber tödlich, weil der durch die Körperfeuchtigkeit erhärtende Gips nicht mehr aus den Verdauungsorganen austreten kann.

Spinnen bekämpft man am besten dadurch, daß man ihnen in ihren Schlupfwinkeln keine Ruhe läßt, indem man die Spinnweben fleißig entfernt.

Mäuse. Das beste Mittel gegen diese Tiere ist wohl eine gute Hauskatze. Freilich kann man nicht überall eine solche halten. Gut ist auch folgendes Mittel: In Kellern, Windenböden, Kammern oder wo die Tiere sich zeigen, stellt man in Tongefäßen (Blumentöpfen) Stücke von ungelöschtem Kalk auf. Die Tiere fressen nicht davon, der Geruch vertreibt sie. Ist der Kalk zu Mehl zerfallen, muß er, wenn es nötig ist, durch frische Stücke ersetzt werden. Als Düngemittel findet er im Garten noch beste Verwendung. Ebenso wirken mit Terpentin getränkte Lappen und Lederstücke, die man in ihre Löcher und Gänge steckt.

Ein absolut sicher wirkendes Mittel gegen Mäuse und

Ratten liefert auch das Schweiz. Serum- und Impfinstitut in Bern. Dieses ist um so mehr zu empfehlen, als die Tiere, so bald sie davon angesteckt sind, das Freie aufsuchen und dort verenden.

Milben, Kellerasseln und sonstiges derartiges Ungeziefer geht zugrunde, wenn man in seine Schlupfwinkel gutes Insektenpulver streut oder mit einer kleinen Handspritze bläst.

Ungeziefer bei Haustieren vertilgt man in der Weise, daß man die damit behafteten Tiere entweder mit einer Abkochung von Schnupftabak oder mit lauwarmem Wasser, dem Aloetinktur (auf 1 l Wasser 12 g Aloetinktur) beigemischt ist, wäscht. Nach dem Trockenreiben muß man die Tiere kämmen.

Vogelmilben. Diesen Peinigern unserer Stubenvögel wirkt man durch größtmögliche Reinlichkeit der Käfige entgegen. Bedeckt man die Käfige nachts mit einem weißen Tuch, so setzen sich die Milben an dieses und können so leicht entfernt werden. Auch mittels besonders für diesen Zweck präparierten, hohlen Sitzstangen, die in jeder Samen- und Vogelhandlung zu haben sind, ist ihnen wirksam zu begegnen.

Generalreinigung.

Ein gelinder Schauder durchfährt einen bei dem Wort „Generalreinigung". Man denkt an ausgeräumte Zimmer, kunterbuntes Durcheinander, Wasserfluten über Böden, Staubwolken, und über allem eine Atmosphäre der Ungemütlichkeit, nirgends ein Plätzchen, wohin man sich vor dem Durcheinander retten kann. Die Hausfrau ist für nichts anderes zu haben, kommt der Mann nach Hause, so merkt er am Speisezettel, fühlt er's aus dem Verhalten der Hausfrau, daß eine außergewöhnliche, die Behaglichkeit aufhebende Zeit über sein Haus hereingebrochen ist. Wirst du's in deinem Hause auch so halten? — Nicht doch, auch diese notwendige, große Arbeit kann durchgeführt werden, ohne daß man den ganzen Haushalt auf den Kopf zu stellen braucht. Es ist ja nicht notwendig, daß die Generalreinigung in ein paar Tagen durchgeführt werde. Sie kann sich über einige Wochen erstrecken. Am besten machst du dir einen kleinen Plan, wie du den Feldzug gegen den Staub durchzuführen gedenkst. Nimm dir vor, diesem Geschäft jeden Tag ein paar Stunden

zu widmen. Der erste Tag, vielleicht auch noch der zweite, führt dich hinauf in den Estrich. Da werden die in Kisten und Schachteln aufgehobenen Sachen durchmustert, Unbrauchbares weggetan. Es gibt Leute, die heben alles mögliche auf, das des Aufhebens gar nicht wert ist. Wenn es dann ein paar Jahre lang auf dem Estrich hin- und hergeschoben, noch unscheinbarer und hinfälliger geworden ist, entschließt man sich leichtern Herzens, es der Vernichtung anheimzugeben. Besinne dich lieber gleich zuerst, ob es sich der Mühe verlohnt, dem Ding noch einen Platz einzuräumen, oder ob du es fortgeben kannst. Da ist ein ausgetragener Rock, die arme Nachbarsfrau könnte ihrem Kleinen daraus ein Kleidchen machen, vielleicht schneidest du es ihr nach deinem Arbeitsbuch gerade zurecht. Aber du hängst den Rock auf den Estrich, die Motten geraten hinein und durchlöchern ihn, und bei der nächsten Generalreinigung wandert er in den Lumpensack!

Ist alles erlesen und wieder eingeräumt, so werden Spinnweben heruntergewischt, der Staub von Balken und Wänden mit einem feuchten, gut ausgewundenen Tuch geholt und schließlich der Boden aufgewaschen. Nun kommen die Zimmer, eines nach dem andern an die Reihe. Auch hier werden zuerst Kasten und Kommoden ausgeräumt, der Inhalt einer Musterung unterzogen. Schrank und Schubladen werden ebenfalls mit feuchtem Tuch ausgewischt oder, wenn sie stark verstaubt sind, mit Seifenwasser ausgewaschen, ohne daß man sie jedoch zu stark unter Wasser setzt. Darauf läßt man sie offen stehen, bis sie völlig ausgetrocknet sind, belegt sie mit frischem Papier, gibt da, wo wollene Sachen aufbewahrt werden, ein Stück Naphthalin oder Kampfer oder getrocknete Waldmeister hinein. Nachttische hingegen werden gründlich ausgewaschen und, wenn sie gut ausgetrocknet sind, ebenfalls mit Papier ausgelegt, das übrigens von Zeit zu Zeit erneuert werden muß. Wenn man ein Stückchen Kampfer hineinlegt, verhindert das den üblen Geruch, der Nachttischchen sonst gerne anhaftet.

Für die gänzliche Reinigung des Schlafzimmers wartet man einen schönen Tag ab, wo man die Betten ausräumen und sonnen kann. Tapezierte Wände werden nun mit einem Tuch, das man um den Schrubber wickelt, abgerieben. Feine Tapeten lassen sich auch mit weichem Brot reinigen. Sodann ist ein gutes Mittel „Tapeton" im Handel, mit dem man ähnlich wie mit weichem Brot reinigt. Die heruntergenommenen Vorhänge werden je nach ihrer Beschaffenheit gereinigt. Die hiezu nötige Anweisung findest du im Abschnitt über Wäsche.

Bemalte Fensterrahmungen, Türen und Friese werden mit warmem Wasser, dem man etwas Salmiak zusetzt, und Seife gewaschen, mit warmem klarem Wasser nachgespült, mit dem Hirschleder gut abgerieben und mit trockenem Tuch glänzend poliert.

Nach dem Waschen der Fensterscheiben wird der Fußboden gereinigt (siehe Register), wobei man, wie überall, darauf achtet, daß man den Staub durch Feuchtigkeit möglichst bindet. Man wird also, bevor man aufwischt, mit einem feuchten Tuch den Staub aufnehmen. Zuletzt werden die gesonnten Betten (siehe Abschnitt über Schlafzimmer und Bett) wieder eingeräumt, die Vorhänge aufgemacht, und dein Schlafzimmer ist blitzblank. In gleicher Weise verfährst du auch mit dem Wohnzimmer. Ueberall werden, der allgemeinen Reinigung vorgängig, die Schränke und Behältnisse aufgeräumt. Auch Küche, Keller und übrige Räumlichkeiten werden gereinigt. Ohne große Störungen im Haushalt geht so, wenn du dir für jeden Tag ein Stück Arbeit vornimmst, die Hauptreinigung vor sich, und am Ende findest du dich nicht so müde gehetzt, wie wenn du alles in kurzer Zeit hättest erzwingen wollen.

Häusliche Buchführung.

„Ich möchte nur wissen, wo du das Geld hinbringst?" Diese und ähnliche Vorwürfe hat schon manche Hausfrau verdient und unverdient von ihrem Mann hinnehmen müssen, wenn sie vorzeitig mit dem Monatsgeld zu Ende war und Zuschuß verlangen mußte. Fragt man Frauen, die einem in dieser Weise ihr Leid klagen, ob sie ein Haushaltungsbuch führen oder einen Voranschlag aufstellen, so sehen sie einen meist verwundert an und sagen: „Wozu auch? Essen muß man doch, Nahrungsmittel müssen gekauft werden, ob man's nun aufschreibt oder nicht, Kleider muß man haben, daran ändert die Buchführung auch nichts, und ich spare, wo ich kann!"

Daß die Buchführung ein Hauptmittel zur Sparsamkeit und zum richtigen Einteilen des Haushaltungsgeldes ist, möchte ich dir nun in Folgendem zeigen. Eine sorgfältige Buchführung ist für den einfachsten wie für den reichen Haushalt unerläßlich, weil es nur durch genaue Aufzeichnung möglich ist, eine Uebersicht über das Vermögen zu gewinnen, die Einnahmen zweckmäßig zu verteilen, die Ausgaben sicher zu begrenzen und nachzuweisen. Die Buchführung lehrt den wahren Wert des Geldes kennen, den Rappen ehren und das Gold nicht überschätzen. Dem gedankenlosen Geldausgeben schiebt sie einen Riegel vor und führt so von selbst zu einer vernünftigen Sparsamkeit. Von vornherein nimmt sie auf plötzliche und unerwartete Ausgaben Rücksicht, unterstützt das Gedächtnis, schützt so vor unliebsamer Ueberraschung und erspart manch' ernste Sorge.

Gleich bei der Einrichtung eures neuen Hausstandes macht ihr ein Inventar, d. h. ein Verzeichnis, das alle eure beweglichen und unbeweglichen Besitzgegenstände aufweist, sowie ihren Wert angibt. Das Verzeichnis ist so anzulegen, daß Veränderungen, Neuerwerbungen leicht nachzuführen sind. Auf diese Weise hat man eine genaue Uebersicht über seinen Besitzstand.

Das zweite ist die Aufstellung eines Voranschlages (Budget). Dir ist die Summe bekannt, die dir jährlich zum Verbrauch zur Verfügung steht. Nun gilt es, diese Summe so auf die einzelnen Ausgabeposten zu verteilen, daß sie in richtigem Verhältnis zu einander stehen.

Ein Hauptausgabeposten ist der Mietzins. Dieser sollte nicht mehr betragen als ein Fünftel des gesamten Einkommens. Daneben gibt es noch eine Reihe feststehender Ausgaben, wie Steuern, Abgaben, Versicherungsbeiträge, Heizung, Beleuchtung, Kleidung. Es sollte ein gewisser Betrag als Reserve zurückgestellt werden können für unvorhergesehene Ausgaben, wie für Krankheiten, Reparaturen, Neuanschaffungen, und endlich ist da der große Ausgabeposten für die Nahrung, der dir bleibt, wenn du alle die vorhergenannten Ausgabeposten von deinem Einkommen abziehst. Da kannst du ausrechnen, was dir für den Monat, den Tag für die Nahrung auszugeben bleibt. Da kommt nun für die kluge, denkende Hausfrau die Gelegenheit zu zeigen, wie sie unter Umständen mit wenigem das Beste erreichen kann, d. h. daß sie imstande ist, ihre Familie so zu nähren, daß Gesundheit, Kraft und Wohlbefinden ihrem Familienkreis beschieden sind. Das ist in unsern Tagen der Lebensmittelteuerung, der verfeinerten Lebensweise und der Genußsucht kein Leichtes. Findet sie aber trotzdem, daß ihr für die Lebensmittel zu wenig bleibt, so muß sie prüfen, an welchen Ausgabeposten noch gespart werden könnte. Da werden vor allem auch die Posten für Kleidung und Vergnügungen einen Abstrich zugunsten der Ernährung zu erleiden haben. Ist nun der Voranschlag festgesetzt, so heißt es natürlich strikte daran festhalten. Es kann ja vorkommen, daß die Ausgaben Verschiebungen erleiden, daß in

einem Monat mehr ausgegeben wird, als veranschlagt ist, dafür sollte man aber darnach trachten, im nächsten Monat unter dem Voranschlag zu bleiben.

Das dritte ist nun die Führung des Haushaltungsbuches. Die einfachste Form ist das Buch mit zwei Rubriken, die eine für die Einnahmen, die andere für die Ausgaben.

Monat	Tag		Einnahmen		Ausgaben	
			Fr.	Rp.	Fr.	Rp.
Juli	1	Kassabestand	45	20		
	1	Haushaltungsgeld erhalten	150	—		
	1	1 kg Fleisch			2	40
		Für Brot 1.—7. Juli . .			7	20
		Milch vom 1.—7. Juli . .			7	—

Diesem Buche fehlt aber die Uebersichtlichkeit, da alle Ausgabeposten ohne Unterschied untereinander gestellt sind. Man kann es übersichtlicher gestalten, wenn man z. B. die Ausgabeposten, die nicht die Nahrungsmittel betreffen, unterstreicht. In einem kleinen, einfachen Haushalt mag dieses Buch seine Dienste tun, übersichtlicher ist ein Buch mit verschiedenen Rubriken, in die die Ausgaben je nach ihrer Art eingetragen werden, z. B.

Monat Januar.

Tag		Einnahmen		Ausgaben								Ausgaben total	
				Nahrungsmittel		Kleider und Wäsche		Heizung, Licht		Allerlei			
		Fr.	Rp.	Fr.	Rp.	Fr.	Rp.	Fr.	Rp	Fr.	Rp.	Fr.	Rp.
1.	Haushaltungsgeld erhalten	150	—										
	1 kg Fleisch, Briefmarken 2.40 —.30			2	40					—	30	2	70
2.	1 kg Fleisch, Petrol, Seife 2.40 —.50 —.80			2	40			—	50	—	80	3	70
	2 kg Brot, Bier, Butter —.70 —.50 1.20			2	40							2	40
	100kg Kohlen, 25kg Kartoffeln 6.20 2.—			2	—			6	20			8	20
3.	Almosen, Wurst, Essig —.10 —.90 —.25			1	15					—	10	1	25
4.	Schuhe sohlen für Mann usw.					5	—					5	—
31.	* 60 l Milch à 25 Rp.			15	—							15	—

* Milch, oft auch Brot und Fleisch, die man in den meisten Familien „aufs Büchli" bezieht, werden je nachdem monatlich, 14tägig oder wöchentlich in einem Posten samthaft eingetragen.

Es erscheinen jedes Jahr Haushaltungsbücher, die in dieser Weise angelegt sind, und die zu billigem Preis in Papeterien zu beziehen sind. Manche sind so eingeteilt, daß man die Ausgabe für Brot, Milch, Fleisch usw. in besondere Rubriken einträgt, so daß am Ende des Monates ersichtlich ist, wie viel man für diese Sachen im einzelnen ausgegeben, was man auch für Vergnügungen, für Getränke usw. verausgabt hat. Es kann für manche Hausfrau sehr lehrreich sein, am Ende des Monats und des Jahres diese Ausgabeposten unter einander zu vergleichen, es kann sie zum Nachdenken anregen, wenn sie sieht, wie unverhältnismäßig hoch der Ausgabeposten für Fleisch gegenüber dem für Gemüse, Obst usw. ist. Vielleicht wird sie sich fragen: „Entspricht der Aufwand an Geld dem damit erzielten Resultat? Könnte ich vielleicht nicht mit weniger Geldaufwand ebenso gut den Zweck erreichen?“ Und so führen die Zahlen des Haushaltungsbuches eine eindringliche Sprache, sie können am Ende des Jahres, wenn der Abschluß gemacht wird, und die Einnahmen und Ausgaben verglichen werden, lobend ausdrücken: Das hast du gut gemacht! Sie können dir aber auch mahnend und tadelnd ins Gewissen reden. Darum muß ich dir nochmals ernst und eindringlich raten: „Vergiß und vernachlässige das Haushaltungsbuch nicht!“

„Schmücke dein Heim!“

„Und reget ohn' Ende die fleißigen Hände, . . .
Und füget zum Guten den Glanz und den Schimmer,
Und ruhet nimmer.“

singt der Dichter. Aber es ist nicht der Glanz und der Schimmer, der von so und so viel gehäkelten Deckchen, gestickten Kissen, von Nippsächelchen aller Art ausgeht, es ist der Abglanz deiner Persönlichkeit, deines Wesens, das sich in den von dir bewohnten Räumen spiegelt. Schmücke dein Heim, aber überlade es nicht mit allen möglichen Sächelchen und Dingelchen. Ruhe und Uebereinstimmung mit dem ganzen Raum ist auch hier ein Hauptgrundsatz, Wahrheit und Ehrlichkeit der zweite.

Bilder gerade sind etwas, die einen Raum anziehend machen können, aus denen auch der Geist der Bewohner zu uns spricht. Früher waren gute Bilder teuer, wer nicht einen wohlgespickten Beutel hatte, konnte sich fast keine anschaffen. Daher kam es auch, daß die billigen Oeldruckbilder mit ihren grellen Farben, ihren gezierten Szenerien so weite Verbreitung fanden und das Kunstempfinden des Volkes verderbten. Das ist nun anders geworden. Namhafte Kunstverleger lassen es sich angelegen sein, die Bilder erster Künstler jetziger und vergangener Zeiten zu reproduzieren und zu billigem Preise in den Handel zu bringen. Für wenig Geld kann man sich z. B. ein Bild Ludwig Richters mit seinen anheimelnden Familienszenen verschaffen. Denn darüber wollen wir uns klar werden, daß ein Bild nicht nur da ist, einen leeren Platz an der Wand auszufüllen, sondern es soll dir auch etwas sagen, es soll deinen Geist immer wieder beschäftigen. Vielleicht hast du gern ein Landschaftsbild von stiller, ernster Schönheit, das deine Seele ergreift, wenn du darauf siehst. Oder du hast gerne ein religiöses Bild, entweder die Wiedergabe eines alten Meisterbildes, oder eines der ansprechenden Bilder von Uhde. An einer kleinen Wandfläche bringst du vielleicht ein herziges Kinderbildnis an.

Schöne Bilder findest du auch unter den Künstler-Steinzeichnungen, die um billigen Preis durch jede Buchhandlung zu beziehen sind.

Den Bildern entsprechend sollen auch die Rahmungen sein. Diese haben vor allem den Zweck, das Bild von seiner Umgebung abzugrenzen und ihm zu

einer ruhigen Wirkung zu verhelfen. Daß ein reich verzierter und verschnörkelter Rahmen diese Wirkung nicht erzielt, leuchtet dir wohl ein. Man hat sehr schöne, einfache Rahmen aus Eichenholz, in verschiedenen Farben gebeizt. Wähle so, daß die Rahmen zu ihrer Umgebung passen. Hänge auch Bilder, die in ihrer Art nicht zu einander stimmen, nicht nahe zusammen.

Außer den Bildern sind es lebende Pflanzen, die ein Zimmer heimelig machen. Nicht aber diese steifen Papierblumen, wie sie gelegentlich an den Fenstern prangen. Auf einem Wandbrettchen ein Zimmerspargel mit seinen zierlichen hängenden Zweigen, auf dem Fenstersims eine rotblühende Geranie, ein Blumentisch oder Ständer in einer Ecke, eine Vase mit ein paar Blumen sind farbige Töne, die gleichsam da sind, um die Harmonie und Ruhe der Umgebung zu betonen. Aber meine ja nicht, jedes verfügbare Eckchen sollte mit etwas überstellt werden, das bringt Unruhe und vermindert den Eindruck der Wohnlichkeit.

Und wenn du nun dein Heim so behaglich und heimelig eingerichtet hast, so gefällt es deinem Manne so wohl, daß er gern darin verweilt und gar nicht so oft wegbleibt, um im Wirtshaus seine Zerstreuung zu suchen. Aber mit Freunden, Bekannten möchte er doch gelegentlich zusammen sein, möchte ein gemütliches Plauderstündchen haben. Da ladet eure Freunde ein! — Zieh' kein langes Gesicht und sag': „Aber die Umstände, die es da gibt!“ — Solche sollst du eben gerade nicht machen. Wenn du sie zum Essen erwartest, so brauchst du nicht allerlei komplizierte Gerichte zu kochen, die dich so beschäftigen, daß deine Gäste an deinem geröteten Gesicht merken, wie du dich abmühst, und sie sich des peinlichen Gefühls nicht erwehren können, daß du froh wärest, wenn sie nicht da wären. Bereite vorher alles vor, daß du mit aller Ruhe am Tische verweilen kannst. Ist so nicht dein ganzes Sinnen und Denken auf die Mahlzeit gerichtet, so kannst du dich auch mit Unbefangenheit am Tischgespräch beteiligen. Denn gerade auch um deinetwillen möchte ich, daß du etwa Gäste bei dir siehst. Gar leicht verengert sich der Sinn, wenn man sich immer im gleichen engen Kreise bewegt, nicht umsonst wirft man uns Hausfrauen hie und da vor, wir seien kleinlich. Manchmal ist auch wirklich etwas Wahres daran. Interessiere dich für dies und das, was in der Welt draußen geschieht. Schau über deine vier Pfähle hinaus, und du wirst manches gewahren, über das du Auskunft möchtest, über das du mit andern sprechen kannst.

Denn das ist ganz sicher, daß viel an der Hausfrau liegt, ob die Unterhaltung langweilig oder anregend und erfrischend sich gestaltet. Beobachte kleine Eigentümlichkeiten, Liebhabereien deiner Gäste, um sie mit einer Artigkeit zu überraschen.

Ganz besonders aber ist es Sache der Hausfrau, den alljährlich wiederkehrenden Festen, Ostern, Weihnachten, Neujahr, auch Familienfesten usw. im Rahmen ihrer Häuslichkeit ein wirklich festliches Gepräge zu geben und sie so zu gestalten, daß sich alle Familienmitglieder und etwa Eingeladene herzlich darauf freuen können und daß sie selbst nicht so in den Vorbereitungen aufgeht, daß darüber Ruhe, Gemütlichkeit, ja der ganze Sinn der festlichen Tage verloren geht. Mit Ueberlegung und Umsicht soll alles bereitet werden, so daß am Festtage wirklich gefeiert werden kann.

Ohne Frage verursacht die Pflege einer auch noch so einfachen Geselligkeit da und dort Mehrarbeit, aber sie bringt nicht nur diese Mehrarbeit, sondern sie ist eine feine Bereicherung des Lebens und bei richtigem Verständnis der Mühe wohl wert. Dein Heim macht deiner Familie und dir doppelte Freude, wenn ihr seht, daß sich auch liebe Verwandte und Freunde darin glücklich

fühlen. Zum Schmuck des Hauses gehört auch ein gutes, zuvorkommendes Benehmen der Familienglieder unter sich. Leider ist das nicht überall ohne weiteres vorauszusetzen, es hängt ab von mancherlei Dingen; immer zum größten Teil ist es Sache einer sorgfältigen Erziehung und guten Willens.

Es ist eine der dankbarsten, aber auch der schwersten Pflichten der Hausmutter, in dieser Beziehung veredelnd und namentlich auf die Kinder erzieherisch einzuwirken, wobei sie durch das gute Beispiel am meisten erreicht.

Pflege des Geistes. Wahl der Lektüre.

Schon in „Schmücke dein Heim“ habe ich dir gezeigt, wie durch gute Anordnung und ein wenig Kunst das Leben verschönert und bereichert werden kann. Es wäre ein Mangel dieses Buches, das dir ein guter Führer sein möchte, wenn es dich nicht — und wenn auch nur kurz wie ein Wegweiser — auf die richtige Pflege des Geistes, auf den Weg zu den Höhen des Lebens, zu edler fruchtbringender Begeisterung für das Gute und Schöne weisen würde. Von deiner Geistes- und Gemütsverfassung hängt so manches ab in der Führung des Haushaltes, in der Erziehung der Kinder, in deinem Benehmen gegen deinen Mann und deine Kinder, gegen die Menschen überhaupt, daß du ihrer sorgsamen Pflege große Aufmerksamkeit widmen sollst.

Das Lesen gibt dir hiezu die allerbeste Gelegenheit, es gibt uns die Möglichkeit der Unterhaltung mit geistig höher stehenden Menschen, es kann uns über die Alltäglichkeit hinausheben; es kann uns aber auch in die Tiefe, in schlechte Gesellschaft führen. Der Lesestoff ist deshalb sorgfältig auszuwählen.

Gerade wie man einen Menschen, den man zum erstenmal sieht, daraufhin prüft, ob der Verkehr mit ihm gut sein könne, prüfe man ein Buch, verschaffe man sich ein Urteil über den dahinterstehenden Schöpfer. Auf deinem Bücherbrett, im Bücherschrank sollen solche Bücher stehen, zu denen du in guten und bösen Stunden deine Zuflucht nehmen kannst. Betrachte sie als gute Freunde, mit denen du dich in einsamer Stunde unterhalten kannst, oder die du zur Feierabendstunde herbeiholst, um deiner Familie einen erhebenden oder fröhlichen Abend zu bereiten. Halte Zwiesprache mit ihnen, als mit edel gesinnten Menschen.

Bilde deinen Geschmack an guten Büchern und du wirst die Gefahr, die schlechte Literatur mit sich bringt, von dir und den deinen abwenden.

Der gebildete gute Geschmack ist auch wegleitend für den Theaterbesuch. Das Werk eines echten Dichters, auf der Bühne von guten Künstlern dargestellt, spricht eine eindringliche Sprache, ruft edler Begeisterung und kann nachhaltige, tiefe Eindrücke und Anregungen bringen und unser Leben im Guten bereichern.

Die Auswahl an guten Werken der Literatur ist freilich übergroß, so daß ich es wohl wagen darf, dir einige wenige Beispiele zu nennen:

Da ist zuerst die Bibel, die leider vielerorts in Vergessenheit ein verstaubtes Dasein führt und so reich ist an lebendigen Schätzen!

Goethe, Schiller, Shakespeare bieten lauteres Gold in ihren Werken!

Auch einheimische Dichter sprechen zu unserm Volke. Lies die Erzählungen des kernhaften Jeremias Gotthelf, schließe Freundschaft mit dem liebereichen Heinrich Pestalozzi. Ein treffliches Vorbild einer erziehenden Mutter gibt Gottfried Keller mit seiner Regula Amrein.

Laß deinen Geist nie einschlafen oder in den täglichen Anforderungen des Lebens untergehen. Halte ihn wach durch stete Uebung, suche etwa durch das

Mittel einer guten Zeitschrift zeitgenössische Dichter kennen zu lernen; auch unter ihnen wirst du liebenswürdige Freunde und führende Geister finden.

In stillen Stunden möchtest du dich wohl auch in Werke vertiefen, die ernste Lebensfragen behandeln, die deiner suchenden Seele Richtung geben können und wollen. Wer sucht, der findet! Gute Lektüre, der Verkehr mit guten, gebildeten Menschen und Einkehr in dich selbst lassen dich auch hier am besten den richtigen Weg finden.

Dienstboten.

In unsern Tagen wird viel über Dienstbotennot geklagt. Es ist ein nur zu beliebtes Unterhaltungsthema der Frauen, und sie wissen viel zu erzählen von dem anspruchsvollen Auftreten ihrer Dienstboten und von all den Unannehmlichkeiten, die sie durch diese zu erdulden haben. Selten aber hört man sie fragen: „Sind wir gelegentlich nicht selber schuld am Verhalten der Dienstmädchen, behandeln wir sie auch immer richtig?“ Man darf nicht vergessen, daß sich in den letzten Jahrzehnten auch das Verhältnis zwischen Frau und Dienstmädchen verschoben hat. Die allgemeine bessere Schulung, die fortschreitende Entwicklung demokratischer Anschauungen haben mächtig dazu beigetragen, das Selbstgefühl der Dienenden zu heben. Zudem werden durch die allgemein sich geltend machende Verfeinerung der Lebensweise an ihr Können erhöhte Ansprüche gestellt, was sie wiederum veranlaßt, ihre Lohnansprüche zu steigern, zumal auch sie die allgemeine Verteuerung der Lebenshaltung zu spüren haben. Die denkende Hausfrau wird darum diese aus den sozialen Strömungen der Zeit sich ergebenden Verhältnisse prüfen, ihre Anschauungen, wenn sie noch in vergangenen Zeiten wurzeln, revidieren, und ihr Verhalten den bestehenden Ansichten anpassen. Hat sie untüchtige oder charakterschwache Dienstboten, so soll ihr das nicht Gelegenheit sein, allgemein über die Verderbnis unter den Dienstboten zu jammern und den ganzen Stand dafür verantwortlich zu machen, sondern es sei ihr ein Hinweis darauf, wie sehr es oft in unserm Volke noch an umsichtigen, tüchtigen Müttern fehlt, die ihre Töchter zu vollwertigen Menschen erziehen sollten, und daß es ernsteste Pflicht jeder gebildeten Frau ist, an ihrem Orte das Mögliche zu tun, die Zahl der tüchtigen Frauen zu mehren. Das tut sie, wenn sie mit Geduld und gutem Willen darnach trachtet, die Kenntnisse ihres Dienstmädchens zu mehren und seinen Charakter zu bilden und zu festigen. Will sie das tun, so ist eines der ersten Erfordernisse, daß sie die Hausarbeiten selber gründlich kenne und imstande sei, sie mustergültig vorzumachen. Das wird der Untergebenen Achtung abnötigen, es wird ihr die Arbeit lieber und interessanter machen, wenn sie sieht, daß die Hausfrau diese als etwas Ernstes und Wichtiges betrachtet; es wird ihr Selbstgefühl heben und sie anspornen, ihr Bestes zu leisten, wenn sie von der Frau nicht als untergeordnete Handlangerin, sondern als Mensch betrachtet wird, dem im Haushalt eine wichtige Rolle zukommt.

Mädchen, die an andern Stellen sich schon ein gewisses Maß von Kenntnissen und Fertigkeiten erworben haben, sind manchmal schwer zu bewegen, eine Sache anders zu machen, als sie es gewohnt sind. Da gehe man nicht in schroffem Befehlston vor, sondern bespreche mit ihnen ruhig die Vorzüge und Nachteile des einen und andern Verfahrens. Und wenn eine Frau vermöge ihrer Bildung und sozialen Stellung über ihren Untergebenen steht, so erwächst ihr daraus um so mehr die ernsteste Pflicht, diese mit Einsicht und Takt zu behandeln. Dazu gehört auch, daß die tägliche Arbeitszeit nach bestimmten

Grundsätzen geregelt und nicht ungebührlich lang sei und daß Dienstboten, die täglich eine wohl ausgefüllte Arbeitszeit haben, wöchentlich oder doch jede zweite Woche einige Stunden zum Ausbessern und Instandstellen ihrer Kleider und Wäsche eingeräumt erhalten. Anlaß zu Unzufriedenheit gibt manchmal auch das Essen. Es herrscht vielerorts die schlechte Gewohnheit, den Dienstboten das Uebriggebliebene vom Tisch zuzuweisen; dadurch erhalten sie das Essen oft ungenügend und kalt. Das Essen ist ein Teil ihres Lohnes, und deshalb sollen sie es auch in richtiger Weise erhalten.

Früher war es Sitte, daß die Dienstmädchen mit der Familie zu Tische saßen, in ihrer freien Zeit in der Stube sich aufhielten; das ist nun, besonders in städtischen Verhältnissen, vielfach nicht mehr der Fall. Da sorge man dafür, daß sie über ein Plätzchen verfügen, wo sie sich in ihren freien Stunden aufhalten können, und denke nicht, jede kalte Kammer sei für sie gut genug.

Sind Kinder in der Familie, so achte man darauf, daß diese sich eines freundlichen, höflichen Tones den Dienstboten gegenüber befleißigen. Man erweist damit nicht nur diesen einen Dienst, sondern befolgt zugleich auch einen wichtigen Erziehungsgrundsatz.

Nahrungsmittelkunde.

Das Leben besteht in einer fortwährenden Veränderung der Stoffe im menschlichen Körper. In Knochen, Muskeln, Eingeweiden, in Gehirn und Haut werden die vorhandenen Stoffe verbraucht, durch neue ersetzt und die unbrauchbar gewordenen ausgeschieden. Alle diese Vorgänge vermittelt das Blut. Unaufhörlich kreist es in den Adern, führt den einzelnen Teilen neue Stoffe zu, nimmt die verbrauchten mit und scheidet sie an bestimmten Stellen aus. Der stete Verbrauch und Wiederersatz der Körperstoffe in einem lebenden Wesen oder Organismus wird als Stoffwechsel bezeichnet. Dieser Vorgang kann mit einer Verbrennung verglichen werden. Wie die Flamme Wärme erzeugt, so entsteht auch im menschlichen Körper durch Verbrennung d. h. durch Verbindung mit Sauerstoff Wärme. Und wie die Flamme erlischt, wenn ihr nicht stets Brennmaterial zugeführt wird, so erlöscht auch das Leben, wenn die Zufuhr des zum Stoffwechsel nötigen Materials aufhört.

Man hat den menschlichen Körper schon oft mit einer subtilen Maschine verglichen, die durch Heizkraft getrieben wird. Nicht mit Unrecht! Verwendet man schlechtes oder unpassendes Heizmaterial, so hapert es fortwährend bei der Maschine. Entweder wird sie überhitzt, oder die Verbrennung ist zu gering, es entstehen Schlacken, die eine richtige Verbrennung des Materials verhindern, alle Augenblicke versagt sie, muß ausgeräumt werden, man sucht den Fehler da und dort, aber vielleicht gerade da nicht, wo er steckt, nämlich beim Brennmaterial.

Gerade so ist es auch beim Menschen. Führt man ihm die zum Stoffwechsel nötigen Stoffe nicht in richtiger Zusammensetzung oder im Uebermaß zu, so fängt es auch an zu hapern. Es entstehen Schlacken, die das Blut nicht fortzuschaffen vermag, sie behindern ebenfalls eine richtige Verbrennung oder einen richtigen Stoffwechsel. Da und dort versagt die menschliche Maschine, man untersucht, doktert an dem und jenem Organ herum und merkwürdigerweise denkt man fast immer zuletzt oder gar nicht daran, es könnte das Brennmaterial — also die Nahrungszufuhr — nicht zweckentsprechend sein. Wird der Fehler aber nicht da gesucht, wo er steckt, sondern werden immer nur seine Wirkungen bekämpft, so geht es genau wie bei der Maschine. Ist sie frisch ausgeräumt und wieder instand gestellt, und heizt man wieder mit dem gleichen Material, so geht's eine Weile gut, aber dann fangen die alten Störungen wieder an.

Du siehst also, wie ungemein notwendig und wichtig es ist, daß die Hausfrau das Wesen der Ernährung sowie die Nährstoffe und die Nahrungsmittel kenne.

Nährstoffe nennt man diejenigen Stoffe, die dem Körper teils zur Neubildung der Körperbestandteile, teils zur Erzeugung von Wärme zuge-

führt werden. Sie finden sich in verschiedenartiger Zusammensetzung in den mannigfaltigen Nahrungsmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft.

Man teilt die Nährstoffe in vier Gruppen ein.

1. Die Eiweißstoffe.
2. Die Fette.
3. Die Zucker- und Stärkestoffe.
4. Das Wasser und die Mineralsalze.

Die **Eiweißstoffe** sind von außerordentlich verwickeltem, kompliziertem Aufbau, und trotzdem hervorragende Forscher mit ihrer chemischen Zusammensetzung sich beschäftigt haben, ist man noch nicht dazu gelangt, ihre genaue Zusammensetzung zu kennen. Diese Stoffe kommen nur in der belebten Welt, in den Organismen vor. Im Mineralreich gibt es kein Eiweiß; aber kein Lebewesen, sei es auch noch so primitiver Art, entbehrt dieses Stoffes, jede einzelne Zelle unseres Körpers enthält in ihren wichtigsten Bestandteilen Eiweiß. Woher stammt es? Nur die grünen Pflanzen haben die Fähigkeit, diesen Stoff aus den Mineralstoffen ihrer Umgebung herzustellen. Sie sind die Eiweißfabrikanten der belebten Welt. Da nun unser Körper zu einem großen Teil aus Eiweißstoffen besteht, so muß er, gleich wie eine Maschine, die sich im Gebrauch abnutzt, durch Zufuhr neuen Eiweißmaterials stetig repariert werden. Das Eiweiß ist also für unsern Körperaufbau von großer Wichtigkeit. Man hat deshalb versucht festzustellen, wie viel dieses Stoffes ein Mensch täglich zu sich nehmen müsse, und ist dabei auf 120 g täglichen Bedarfs gekommen. Nun wurde und wird überall geschrieben und gelehrt: 120 g Eiweiß soll der Mensch täglich verzehren. Daraus bildete sich der Glaube: „Je mehr eiweißhaltige Nahrung ein Mensch zu sich nimmt, um so besser ist er genährt, um so leistungsfähiger und gesünder muß er sein!“ — Verhält es sich nun wirklich so? Es mußte auffallen, daß manche Leute, ja ganze Völkerschaften, hauptsächlich von Pflanzenkost sich nährend, lange nicht täglich 120 g Eiweiß konsumierten und dabei doch leistungsfähiger waren als solche, die ihren Eiweißbedarf in reichlichem Maße und dazu vorwiegend mit Nahrungsmitteln aus dem Tierreich deckten. Ja es zeigte sich zudem, daß gerade unter denen, die Fleisch und Eier zu ihren bevorzugten Nahrungsmitteln zählten, mancherlei Krankheiten sich zeigten, gegen die ein so wohlgenährter Körper doch gefeit sein sollte. Diese Tatsachen regten zum Nachdenken an, und tüchtige Forscher, Lahmann, Hindhede u. a. machten sich daran, die Lehre vom Eiweiß zu überprüfen. Hören wir, was Dr. med. et phil. Th. Christen, Dozent an der Universität Bern, in einer sehr lesenswerten Schrift. „Unsere großen Ernährungstorheiten“ über deren Forschungsergebnisse sagt: „Beim Studium des Eiweißes hat es sich gezeigt, daß es eine ungeheure Anzahl verschiedener Eiweißkörper gibt. Namentlich die Eiweißkörper des Tierreiches hat man von denjenigen des Pflanzenreiches abgetrennt und dann folgenden Schluß gezogen: Weil der tierische Körper unserm menschlichen Körper näher verwandt ist als die Pflanzen, so steht das tierische Eiweiß dem Eiweiß des menschlichen Körpers näher als das pflanzliche, deshalb muß es für unsere Verdauungsorgane einfacher und leichter sein, tierisches Eiweiß in menschliches Körpereiweiß umzuwandeln, und deshalb muß auch die Fleischnahrung der Pflanzennahrung überlegen sein. — Es war ein großer Irrtum.“

Der Gelehrte führt, um diesen Irrtum nachzuweisen, eine Reihe von Versuchen an, die von verschiedenen Forschern zu diesem Zwecke gemacht wurden. Unter anderem führt er auch folgendes Beispiel an: „Die japanischen Karrenzieher, welche einen erwachsenen Menschen im Trab über Strecken von 100 km und mehr ziehen, ernähren sich vorwiegend von Reis. Verab-

reicht man ihnen Fleischnahrung, so nehmen sie solchen Luxus dankend an, aber nach einigen Tagen bitten sie wegen nachlassender Leistungsfähigkeit darum, ihre ursprüngliche Ernährungsweise wieder aufnehmen zu dürfen.

Es steht wohl heute außer Zweifel, daß jeder Ueberschuß an Eiweiß, welchen der Körper nicht als Ersatzmaterial zum Aufbau verbrauchter Teile benötigt, durch Zersetzung im Darm in solche Bestandteile zerfällt, welche auf den menschlichen Körper eine Art von Giftwirkung ausüben. Außer den Muskeln sind es namentlich die Schlagadern, die Leber und Nieren, welche unter der Wirkung dieser Giftstoffe leiden. Das Zerstörungswerk dieser Stoffe ist ein sehr langsames, aber es ist die wichtigste Ursache einer großen Menge von Krankheiten, welche wir uns bis vor kurzem nur ungenügend erklären konnten. Als Beispiel sei in erster Linie die Arterienverhärtung genannt. In einem spätern Stadium ist diese Krankheit unter dem Namen Arterienverkalkung bekannt.

Wenn also vor dem Uebermaß an eiweißhaltigen Speisen, und zwar hauptsächlich vor solchen aus dem Tierreich gewarnt wird, so soll damit nicht gesagt sein, daß kleine Mengen von Fleisch und Eierspeisen irgendwie schädlich seien. Die meisten Menschen werden ohne Schaden 2—3mal in der Woche, manche vielleicht auch täglich ein Fleischgericht essen können. Aber das wissen wir, daß ein tägliches mehrmaliges Fleischessen die beste Anwartschaft liefert auf frühzeitige Entartung der Blutkreislauforgane, der Nieren und der Leber, verbunden mit besonderer Empfänglichkeit für Rheumatismus, Gicht und Infektionskrankheiten."

Nach den Ergebnissen der modernen Ernährungsversuche genügt eine tägliche Menge von 50 g Eiweiß. Natürlich kommt es dabei auf 10 oder 20 g mehr oder weniger nicht an, das hängt von dem einzelnen Individuum und der Art seiner Beschäftigung ab. Wir kommen weit weniger in Gefahr, ein Zuwenig als ein Zuviel an Eiweiß uns zuzuführen, da die meisten der von uns genossenen Nahrungsmittel genügend davon enthalten. Vor dem Zuviel hüten wir uns, indem wir Nahrungsmittel, die besonders viel Eiweiß enthalten, mit Maß genießen. Welches das richtige Maß sei, findet die denkende und beobachtende Hausfrau heraus, wenn sie ohne Vorurteil abwägt und prüft. Die Nährstoffe der zweiten und dritten Gruppe, die **Fette** und die **Stärke-** und **Zuckerstoffe** stammen zum Teil aus dem Tierreiche (tierisches Fett), vorzugsweise aber aus dem Pflanzenreich.

Stärke findet sich vor allem in den Samen der Getreide- und Hülsenfrüchte, in den Kartoffeln, Zucker zum größten Teil im Obst, sowie in einzelnen Wurzelgewächsen. Alle diese Stoffe haben einen weit weniger verwickelten Aufbau als das Eiweiß und lassen sich auf chemischem Wege in ihre Bestandteile zerlegen. Sie dienen vor allem dazu, dem Körper Wärme und Kraft zu vermitteln. Allerdings wird auch überschüssiges Eiweiß, das nicht dem Ersatz verbrauchter Körpersubstanz dient, als Brennmaterial, also zur Erzeugung von Kraft und Wärme verwendet, aber, sagt der schon erwähnte Dr. med. Christen, auf die Dauer bleiben die Folgen dieser Mißwirtschaft nicht aus. Bei der Verarbeitung der Fette, der Zucker- und Stärkestoffe im Körper entstehen als Endprodukte Wasser und Kohlensäure. Das Wasser wird durch die Nieren mit dem Harn und durch die Haut mit dem Schweiß ausgeschieden, die Kohlensäure und ein Teil des Wassers in Dampfform durch die Lungen. Bei der Verarbeitung der Eiweißstoffe dagegen treten außer Wasser und Kohlensäure noch weitere chemische Körper der verschiedensten Art auf, unter denen die bekanntesten der Harnstoff und die Harnsäure sind. Beide werden durch die Nieren ausgeschieden. Bevor aber das Eiweiß in diese

Endprodukte überführt ist, treten eine große Menge komplizierter Zwischenprodukte auf, von denen einige unverkennbare Giftwirkungen aufweisen. Je mehr nun die Verdauung mit unnützen Eiweißmassen beschwert wird, um so unvollkommener wird die Zersetzung und um so mehr tritt die genannte Giftwirkung zu Tage. Es ist also ebenso unökonomisch als unklug, Fett, Stärke und Zucker durch Eiweißstoffe zu ersetzen.

Die Stoffe der vierten Gruppe, **Wasser** und **Mineralsalze** (Nährsalze), sind ebenso wichtig.

Wasser ist unentbehrlich, denn in ihm lösen sich und zirkulieren alle Nährstoffe. Wasser nehmen wir nicht nur in reiner Form, sondern in Verbindung mit den meisten Nahrungsmitteln auf, die einen Wassergehalt von 40—80% haben.

Die Mineralsalze beteiligen sich am Aufbau unseres Körpers, sie sind zur Bildung der Knochen unentbehrlich, sie finden sich im Blut, in der Nervensubstanz. Die Nährsalze, wie man die Mineralstoffe auch nennt, sind in den verschiedenartigen Nahrungsmitteln, vor allem auch pflanzlicher Herkunft, enthalten. Wenn wir darum Pflanzennahrung in genügender Menge genießen, so sind wir auch sicher, genügend Nährsalze zu bekommen, vorausgesetzt, daß wir beim Kochen sie auch der Nahrung zu erhalten wissen. Man hat alsdann nicht nötig, für teures Geld Nährsalzpräparate zu kaufen.

Die Nahrungsmittel.

Das Wasser.

Das Wasser gehört in Anbetracht der Menge des Wassergehaltes des menschlichen Körpers (75%) zu den unentbehrlichsten Nahrungsmitteln. Es wird in der festen Nahrung, dann in Form von Suppe, Kaffee, Tee, Getränken usw. genommen. Frisches Wasser befördert die Verdauung mehr als Wein oder Bier. Nur im Uebermaß, oder sehr kalt, oder bei erhitztem Körper getrunken, fällt es die Gärungserreger des Magensaftes, wodurch die Verdauung vorübergehend gestört werden kann.

Das Wasser ist je nach seiner Art: als Quell-, Regen- oder Flußwasser mit andern, teils aufgelösten, teils bloß beigemengten Stoffen versetzt. Das Quellwasser enthält je nach der Erdart, die es durchfließt, Kalk, Magnesia, Eisen, Kochsalz, Kiesel, Kohlensäure, atmosphärische Luft und organische Stoffe. Das Regenwasser ist in der Region der Wolken das reinste Naturwasser, aber bei seinem Falle nimmt es eine Menge organischer und unorganischer Stoffe auf, hauptsächlich aber Ammoniak, und bei Gewittern Salpetersäure. Das Flußwasser enthält weniger Kohlensäure als das Quellwasser, ist folglich auch weniger kalkhaltig, weil sich der Kalk nur unter dem Einflusse von Kohlensäure im Wasser auflöst. Daher ist solches Wasser trefflich zum Waschen und Scheuern. Soll es als Trink- und Kochwasser dienen, so muß es vorerst durch Filter von Kies und Kohle usw. brauchbar gemacht werden.

Als Trinkwasser eignet sich vorzüglich gutes Quellwasser. Solches ist vollkommen kristallklar und farblos und bleibt so auch bei längerem Stehen an der Luft. Beim Eingießen in das Glas perlt es; das sind die aufsteigenden Bläschen des Sauerstoffes und der Kohlensäure, durch welche es so erquickend sich erweist. Nur frisch vom Brunnen ist es gut. Allzu kaltes Wasser löscht den Durst nicht völlig und kann leicht Ursache zu Magenerkältung werden, wenn es nicht in sehr kleinen Schlückchen und nach Zwischenpausen

genossen wird. Warm gewordenes, wenn auch ursprünglich gutes Wasser erfrischt nicht. Wer das Trinkwasser weit entfernt holen muß, sollte sich eines Kühlkruges von unglasiertem Ton bedienen, dessen Porosität eine Verdunstung des Wassers zuläßt und, weil diese Wärme bindet, eine kühlere Temperatur desselben bewirkt.

Das sog. Hartsein des Wassers rührt von dem im Wasser gelösten Kalke her. Der Kalkgehalt kann verschieden sein. Als erster Härtegrad gilt 1 g Kalk in 100 000 Gewichtsteilen Wasser. Manches Wasser enthält aber eine viel größere Menge davon, so daß es weder zum Kochen noch zum Waschen unvermittelt zweckdienlich ist. Durch das Kochen entflieht nicht nur die Luft, sondern auch die Kohlensäure, was zur Folge hat, daß der Kalk aus seiner chemischen Verbindung tritt und als Kalkstein (Kesselstein) sich niederschlägt. Dieser Niederschlag umhüllt alle Substanzen, welche in dem Wasser gekocht werden, und verhindert das fernere Eindringen von heißem Wasser; so können sie also nicht weich werden. Beim Waschen löst sich die Seife in solchem Wasser nicht, sie fällt als Flocken nieder. Gibt man hartem Wasser für Kochzwecke auf den Liter Wasser eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron, zum Waschen Soda bei oder läßt man das Wasser 10 Min. kochen, so bewirkt das ein Ausscheiden des Kalkes; man sieht das an dem trüben Satze, der sich bei gekochtem, abgekühltem Wasser bildet, woraus der Kesselstein entsteht. Solches Wasser ist dann weiches Wasser, Seife ballt sich nicht mehr und Hülsenfrüchte u. dgl. kochen sich darin weich.

Nahrungsmittel aus dem Tierreich.

Die Milch.

Sie ist eine undurchsichtige, gelblich-weiße Flüssigkeit von mildem, süßlichem Geschmack und schwerer als Wasser. Bringt man einen Tropfen frische Milch in Wasser, so sinkt er unter, indem er nur langsam zerfließt. Wird der Milch Wasser zugesetzt, so nimmt sie bläuliche Färbung an. Die Milch enthält immer die gleichen Bestandteile, aber nicht immer in gleicher Menge, sogar beim gleichen Tiere können sich Unterschiede ergeben. Von Einfluß auf den Gehalt und die Güte der Milch sind die Fütterung, das Alter, die Rasse, die Arbeitsleistung und die Behandlung der Milchkuh. Die Untersuchung von etwa 800 Milchproben ergab im Durchschnitt folgende Zusammensetzung:

Wasser	87,2%
Milchzucker	4,9%
Butterfett	3,7%
Käsestoff (gehört in die Gruppe der Eiweißstoffe)	3,0%
Mineralstoffe (Salze)	0,7%
Albumin (Eiweiß)	0,5%

Die Milch fällt besonders in der wärmeren Jahreszeit rasch der Zersetzung anheim, was größte Reinlichkeit in der Behandlung erfordert. Sämtliche Milchgefäße müssen stets nach ihrer Entleerung möglichst bald ausgewaschen werden — im Sommer mit heißem Sodawasser — dann müssen sie mit heißem Wasser gebrüht und mit kaltem gespült werden. Die tägliche Kuhmilch muß gleich nach Empfang an die Kühle gestellt werden. Im Sommer, besonders bei Gewittern, wird man gut tun, die zum frischen Gebrauch benötigte Milch aufzukochen. Läßt man frisch gemolkene Milch an der Kühle stehen, bis der Rahm aufgestiegen ist (24—36 Std.), und schöpft diesen dann

weg, so bleibt der Rest als „Magermilch“, im Gegensatz zu solcher Milch, welche man von der Kuh weg als „Vollmilch“ verkauft. Sog. „Markt- oder Halbmilch“ ist eine Mischung von abgerahmter Abendmilch mit frischer Morgenmilch. Läßt man Voll-, Halb- oder Magermilch so lange stehen, bis sie sauer und dick geworden ist, so bekommt man die sog. „Dick- oder Stockmilch“. Die Dickmilch ist ihres Milchsäuregehaltes wegen, wenn sie tüchtig verrührt ist, vorzüglich für Gesunde und hie und da auch für Kranke. Magermilch ist immerhin noch ein sehr wertvolles Getränk durch ihren Gehalt an Käsestoff usw., auch ist sie sehr zweckdienlich zum Kochen von Suppen, besonders Hafer-, Mehl- und Brotsuppen und auch zu Stockmilch, besonders wenn man sie nach dem Abrahmen nicht bewegen muß.

Zur Gewinnung von Käse und Zieger wird das Gerinnen der Käse- und Eiweißstoffe stets auf schwachem Feuer erzweckt. In Voll- und Halbmilch vermag Säure nicht allen Käsestoff zu fällen, immerhin wird derartige Molke nicht ganz dünn, dagegen wird der Zieger feiner und weicher. Bauern und Sennen essen derartige gefällte Voll- oder Halbmilch (ja oft auch von Magermilch), also Zieger und Molke durcheinander, als sog. „Schotte“, für Suppe. Je weniger stark also der Käsestoff ausgeschieden ist, desto mehr Nährstoffe enthält die Molke. Selbst möglichst von dem Käsestoff befreite Molke enthält noch viel Milchzucker (der aber zum Teil oft schon in Milchsäure übergeführt ist), wenig Eiweiß und Salze (vorherrschend Chlorkalium und Kaliumphosphat). Wie bei Stockmilch, so auch bei der Molke bewirkt der Milchsäuregehalt leichte Verdaulichkeit derselben. Daher wird auch Molke unter Umständen zu Heilzwecken oder zur Linderung des Durstes für Kranke extra hergestellt.

Bei der Butterbereitung bleibt die sog. Buttermilch als Rückstand. Außer Fett hat diese nur wenig von den Bestandteilen der Milch verloren, nur ein Teil des Milchzuckers ist bei gewöhnlicher Rührmethode in Milchsäure umgesetzt, was sie verdaulicher macht als frische Milch mit gesäuertem Rahm und besonders für Kranke zweckdienlicher ist als Buttermilch von zentrifugiertem süßem Rahm.

Bezüglich Verdaulichkeit der Milch im allgemeinen kommt zunächst die individuelle Verdauungsfähigkeit des Genießenden in Betracht. Sodann wirken der Gesundheitszustand und das Futter der Milchtiere usw. mit ein. Dann ist wieder die Art und Weise des Genusses, ob frisch, gekocht, in Form von Suppen und Breien u. dgl., von wesentlichem Einfluß auf die Verdauung. Unverdünnte Milch soll nicht zu rasch getrunken werden; denn sonst scheidet sich der Käsestoff im Magen wie Magermilchzieger in ein festes, grobes Gerinnsel aus, während dies bei langsamem Genuß, namentlich wenn man Brot dazu ißt, weniger der Fall ist. Das feine Käsestoffgerinnsel verarbeitet ein schwacher Magen leicht. Das alles sollen sich besonders diejenigen merken, welche schwache Verdauungsorgane besitzen.

Man hat verschiedene Erkennungszeichen für gute Milch: Zwischen den Fingern geriebene Milch muß sich fettig anfühlen. Ein Tropfen auf dem Fingernagel darf nicht auseinanderfließen, sondern muß eine halbkugelige Gestalt behalten, auch soll ein solcher im Wasser untersinken, da gute Milch sich nicht gleich mit dem Wasser verbindet. Die Farbe muß mehr ins Gelbliche spielen, nicht bläulich, sondern mattweiß sein. Der Geruch, namentlich der ganz frischen Milch, darf an den bei reingehaltenen Milchtieren eigentümlichen Ausdünstungsgeruch erinnern, und der Geschmack muß süßlich mild sein. Besonders ist auch darauf zu sehen, daß beim Entleeren gestandener Milch kein Bodensatz als Spur von Unreinlichkeit zurückbleibe.

Milch von kranken Tieren soll man nicht genießen. Perlsucht (Tuberkulose), Maul- und Klauenseuche, Euterentzündung, Verdauungsstörungen usw. haben intensive Rückwirkung auf die Milch. Rötliche, blaugestreifte, schleimige, bittere oder rasch sauer werdende Milch ist immer gesundheitsgefährlich und daher ebensowenig genießbar als solche, welche von Panschern mit Wasser verdünnt und mit Mehl, Stärke u. dgl. wieder dicker und weißer gemacht wird.

Der Käse.

Um Käse herzustellen, muß man den Käsestoff der Milch zum Gerinnen bringen. Das geschieht durch Erwärmung und Zusatz von „Lab", der getrockneten Magenschleimhaut von Kälbern. Der ausgeschiedene Käsestoff (Zieger, Quark) wird herausgenommen, in Formen gepreßt und während mehrmonatlicher Lagerung im Keller fortgesetzt gesalzen, bis er „reif" ist. Durch den Gärungsprozeß, den er bis zur Reife durchmacht, gewinnt er an Schmackhaftigkeit und Verdaulichkeit. Häufig wird der Käse zu jung auf den Markt gebracht. Süßlicher Geschmack und zähe Beschaffenheit sind Kennzeichen zu jungen Käses. Wirklich reifer, gut abgelagerter Käse schmeckt neutral, er ist dabei mürbe, würzig und leichter verdaulich als zu junger Käse. Je nach der Art der Herstellung und der dazu verwendeten Milch erhält man verschiedene Käsesorten. Die bekannteste ist der Emmentalerkäse, dessen Herstellung zuerst nur im Emmental betrieben, sich nach und nach über die ganze Schweiz ausbreitete. Guter Emmentalerkäse wird aus Vollmilch, Magerkäse dagegen aus abgerahmter Milch hergestellt. Zur Gewinnung des halbfetten Käses wird ein Teil der Milch abgerahmt.

Die nachstehenden Zahlen geben eine Uebersicht über die Zusammensetzung der verschiedenen Käsesorten:

	Fettkäse	Halbfetter Käse	Magerkäse
Wasser	38 %	40%	46 %
Käsestoff	25,5%	29%	34 %
Butterfett	30 %	24%	11,5%
Salze (hauptsächlich Kochsalz)	5 %	5%	5—8%
Milchzucker	1,5%	2%	3,5%

Daraus ergibt sich, daß der Käse zu den Nahrungsmitteln gehört, die reich an Eiweißstoffen und zwar tierischen sind, denn der Käsestoff (Caseïn) gehört in die Gruppe der Eiweißstoffe. Außer den oben genannten Käsesorten gibt es noch eine ganze Reihe von Spezialitäten wie Greyerzer-Käse, Brienzer-Käse, Vacherin, Neuchâteler-Käse, Saanen-Käse, Spalen-Käse, Appenzeller-Käse, Limburger-Käse, Tilsiter-Käse, englischer Chester- und Stilton-Käse, verschiedene holländische Käse, der italienische Parmesan-Käse und eine Menge von Weichkäsen. Die Hauskäserei produziert für den Eigengebrauch und den Kleinverkauf an Labkäsen: Backstein-Käse, Spund-Käse und verschiedene Handelskäse.

Der Glarner Schabzieger wird aus abgerahmter Milch gewonnen, indem man der Quarkmasse die getrockneten, zerriebenen Blätter des Ziegerklees beimischt, wodurch der Käse seine grüne Farbe und das ihm eigene Aroma erhält. Ein gutes, billiges Nahrungsmittel ist der aus saurer, gestockter Milch gewonnene Käse, der Quark (siehe Register).

Bei spärlichem Genusse von Käse wird die Ausnützung seines Nährgehaltes besser erfolgen. Verteilung eines täglichen größeren Bedarfs auf die verschiedenen Tagesrationen ist daher vom gesundheitlichen und ökonomischen

Standpunkte aus richtiger, als zu viel auf einmal. Hauptsächlich als Beigabe zu Suppen und stärkehaltigen Gerichten, Butterbrot, Makkaroni und Spätzchen, Reis und Mais ist der alte Käse vortrefflich in geriebener Form, seiner feineren Zerteilung wegen. Stückkäse muß immer sehr gut gekaut werden.

Die Pflege von angeschnittenem Käse erfordert Bedeckung und Feuchterhaltung der angeschnittenen Fläche mit in Salzwasser genäßtem, aber ausgewundenem Tüchlein. Das öftere Ueberpinseln der Schnittfläche und des Käses überhaupt mit Weißwein kann nebenbei angewendet werden.

Käse kann auch giftige Beschaffenheit annehmen. Streich- und Weichkäse besonders können an manchen Stellen faul sein. Diese, sowie schimmelige und mit Milben behaftete Käseteile müssen sorgfältig ausgeschnitten und beseitigt werden.

Die Butter.

Als mikroskopisch feine Butterkügelchen findet sich die Butter in der ganzen Milchflüssigkeit verteilt und verleiht dieser die gelblichweiße Färbung. Läßt man die Milch stehen, so steigen die Butterkügelchen vermöge ihrer größern Leichtigkeit an die Oberfläche und bilden den Rahm. Im Butterfaß ballen sich die Butterkügelchen durch Schwingen und Schlagen nach und nach zu immer größern Klumpen zusammen. Die so erhaltene Butter wird durch tüchtiges Kneten von der ihr noch anhaftenden Buttermilch befreit. Wenn die Butter gleich aus der frischen Milch durch die Zentrifugenmaschine gewonnen wird, die durch ihre Schleuderkraft die Butter von der Milch sondert, so erhalten wir die Zentrifugenbutter, die sich vor der Rahm- oder Nidelbutter durch ihren mildern Geschmack und größere Süßigkeit auszeichnet. Das rührt davon her, daß bei der zum Abrahmen aufgestellten Milch sich ein Teil des Milchzuckers schon in Milchsäure verwandelt hat und ein Teil derselben, vom Rahm eingeschlossen, der Butter den kräftigeren Geschmack verleiht. Vorbruchbutter ist ein Nebenprodukt der Käserei. Sie hat einen eigentümlichen Geschmack, der davon herrührt, daß der Rahm einer Erwärmung ausgesetzt wurde. Sie wird hauptsächlich zum Einsieden verwendet. In der Butter ist auch immer noch etwas Käsestoff enthalten, der bei längerem Stehen in Zersetzung übergeht und das Ranzigwerden der Butter bewirkt. Ranzige Butter riecht und schmeckt unangenehm, verliert die undurchsichtig gelblich-weiße Farbe und wird durchscheinend (glasig). (Siehe Auskochen der Butter.)

Beim Einkauf von Butter hat man darauf zu achten, ob sie nußartig süß schmecke und beim Drücken keine Buttermilch oder Wassertropfen erscheinen, indem diese Feuchtigkeiten die Zersetzung (Ranzigwerden) viel schneller befördern, als der Zutritt von Luft und Wärme dies veranlassen. Deshalb wird der fertige Butterballen sofort in den Keller gebracht und im Sommer sogar in Salzwasser oder in Tücher gelegt, die in Salzwasser genäßt worden sind. In manchen Gegenden sucht man die Butter durch das Einkneten von 40 bis 50 g Salz auf das Kilo vor der Zersetzung zu bewahren. Das Salz muß aber fein sein und so gut in der Butter verknetet werden, daß nicht die geringste Spur von seinem Vorhandensein bemerkt wird. Gute Butter enthält 80 bis 90% reines Butterfett. Beim Auskochen verdampft das darin enthaltene Wasser, die übrigen darin enthaltenen Bestandteile (Käsestoff, Milchzucker) setzen sich als krümelige braune Masse zu Boden. Das darüber stehende Fett ist nun ganz rein, wiegt aber weniger als die zum Auskochen verwendete süße Butter. Eine gute Qualität sollte aus einem Kilo frischer Butter zirka 820 g eingekochte Butter (Schmelzbutter) ergeben.

Andere Fette tierischer Herkunft.

Schweinefett findet sich in der Nierengegend des Schweines reichlich abgelagert. Gleichwertig ist der fette Speck. Um dieses Fett haltbar zu machen, wird es zerkleinert und ausgekocht. In Steinguttöpfe gefüllt und an kühlem Ort aufbewahrt, hält es sich ziemlich lang. Schweineschmalz steht bezüglich der Verdaulichkeit hinter der Butter zurück, meist wird es mit Butter, Nierenfett oder Oel gemischt. Nierenfett von Ochs, Rind oder Kalb (letzteres ist am besten) ist je nach dem Alter des Tieres weiß bis gelblich, es soll körnig und fest sein. Ausgekocht wird es meist mit Butter, oder Schweineschmalz und Butter zusammen, vermischt. Allein verwendet, ist es nicht sehr verdaulich, weil es beim Abkühlen rasch erstarrt.

Margarine. Zu ihrer Herstellung wird gereinigter Rindertalg verwendet. Dieser wird, mit Schaf- oder Schweinemagen versetzt, bei einer Temperatur von 45 Grad einer künstlichen Pepsinverdauung unterworfen. Darauf wird er unter hydraulischen Pressen einem starken Druck ausgesetzt, wodurch sich die flüssige Oleomargarine vom Stearin trennt, welch' letzteres zur Kerzenbereitung verwendet wird. Die Oleomargarine dagegen wird mit Kuhmilch verbuttert. Unter Zusatz von Butter oder Butterfarbe wird ein Produkt erzielt, das sich von echter Butter in Aussehen und Geschmack nur wenig unterscheidet. Natürlich ist es bedeutend billiger als diese, aber doch, wenn es aus guten Materialien hergestellt ist, ein einwandfreies Fett. Es kommt aber auch vor, daß sehr minderwertige, sogar schon in Zersetzung begriffene Rohstoffe verwendet werden. Da diese nur einem geringen Hitzegrade unterworfen werden, können die Fäulniserreger nicht abgetötet werden. Die Folge davon sind dann Erkrankungen, von denen man hin und wieder in den Zeitungen liest.

Das Ei.

Das Ei besteht aus Schale, Schalenhaut, Eiweiß und Eidotter. Die Schale besteht in der Hauptsache aus Kalk. Hält man ein Stück Schale gegen helles Licht, so bemerkt man darin zahlreiche helle Pünktchen, das sind die Poren, durch welche die Luft zirkuliert. Das Weiße im Ei besteht aus etwa 87% Wasser und 12% darin gelöstem Eiweiß. Der Eidotter, der von einem zarten Häutchen umschlossen ist, das bei ältern Eiern leicht zerreißt, ist weniger wasserhaltig, er enthält 53% Wasser, 15% Eiweiß und 30% Fett in Form von sog. Eieröl. Man kann leicht die Probe machen, um sich vom Fettgehalt des Eigelbes zu überzeugen, indem man ein Stück hartgekochtes Eigelb auf einem Papier zerreibt. Es wird dadurch ein Fettfleck entstehen. Eiweiß und Eidotter enthalten neben den genannten Stoffen noch 0,75—1,8% Nährsalze.

Eier sind wegen ihres hohen Gehaltes an Eiweißstoffen mit Maß zu genießen. In der Regel werden rohe und weichgekochte Eier als leichter verdaulich betrachtet als die hartgekochten, die besonders gut gekaut werden müssen. Besonders wenn die Verdauung zu schwach ist, so daß der Verdauungssaft nicht eindringen kann, bleiben sie zu lange im Magen und gehen dort in Zersetzung über. Infolgedessen entwickelt sich Schwefelwasserstoffgas und Buttersäure, welche als Ursache übelriechenden Aufstoßens und intensiver Magenbeschwerden zu betrachten sind.

Jedes Ei, sofern es von unbekannten Lieferanten stammt oder überhaupt älter ist, muß vor dem Aufschlagen geprüft werden. Man halte es gegen das Licht in einem dunkeln Raume. Ein gesundes Ei ist ganz durchsichtig, dunkle Punkte oder teilweise Undurchsichtigkeit zeigen angefangene oder fortgeschrit-

tene Fäulnis oder Brütung an, in beiden Fällen ist das Ei unbrauchbar. Weniger leicht ist es, das Alter der Eier zu bestimmen, was für den Krankentisch und die Konsumierung als weich oder hart gekochte Eier wichtig ist. Namentlich für Kranke, aber auch zum Ganzessen sollten Eier so frisch und so gut als möglich sein. Es muß hier noch gesagt werden, daß im Geschmack der Eier auch eine Verschiedenheit walten kann, welche teils durch die Fütterung, teils durch die Reinhaltung der Hühner und der Eier bedingt wird. Man sehe daher immer auf reine Eier. So gut die Eierschalen unmerklich ausdünsten, so gut können unreine Dünste von der Eierschale durchgelassen werden. Also je besser die Qualität und je frischer im Alter, desto besser für den Genuß. Das Alter, sofern man es nicht zuverlässig weiß, kann im Notfalle mittels einer Lösung von 200 g Wasser mit 20 g Salz annähernd bestimmt werden. Frische Eier sinken unter, 3—4 Tage alte schwimmen darin, 8 Tage alte bleiben oben; denn je älter ein Ei wird, desto mehr verliert es an Gewicht.

Bei der Bereitung vieler Speisen, wozu Eier zum Auflockern erforderlich sind, schlägt man das Weiße zu Schnee. Hierdurch werden die zarten Eiweißzellen zerrissen, durch die Schwingung tritt Luft ein, welche an dem klebrigen Eiweiß Bläschen bildet und dessen Ausdehnung bewirkt. Selbstverständlich ist so fein zerteiltes Eiweiß zur Herstellung leichter Speisen geeigneter, als bloß gerührtes.

Die Konservierung der Eier beruht darauf, daß keine Luft durch die Poren der Eierschale eindringe. Diese verursacht, verbunden mit der Feuchtigkeit, die Fäulnis; denn der dadurch sich entwickelnde Wasserstoff verbindet sich mit dem Schwefel im Eiweiß und wird Schwefelwasserstoff, der bei faulen Eiern die Ursache des unangenehmen Geruches ist. Im April und Mai, wenn die Eier am billigsten sind, beginnt man mit der Konservierung. Man nimmt sie möglichst frisch, jedenfalls dürfen keine angesteckten dabei sein. Man schichtet sie, auf die Spitze gestellt, auf mehrfaches Packtuch in einen tiefen Topf ein, bis er ³/₄ voll ist. Dann übergießt man sie bis zum Ueberstehen mit verdünnter Wasserglaslösung oder mit Kalkwasser. Erstere wird aber vorgezogen, weil der Geschmack der Eier weniger bei dieser leidet als bei letzterm. Verdünnte Wasserglaslösung bereitet man, indem man 1 l Wasserglas mit 10 l Wasser versetzt und gut vermischt.

Zu Kalkwasser nimmt man auf ungefähr 250 Eier 1 kg ungelöschten Kalk, löscht ihn mit 1 l Wasser ab und gießt danach unter Umrühren 10 l Wasser nach. Nach wiederholtem Aufrühren während 2 Tagen läßt man den Kalk sich setzen und verwendet das klare, gesättigte Kalkwasser zum Uebergießen der Eier. Es muß handhoch darüberstehen. Man deckt das Gefäß und stellt es an einen kühlen, frostfreien Ort. August- und Septembereier sind am haltbarsten. Diese kann man unbedenklich auf durchlöcherte Bretter stecken. Man stellt sie auf die Spitze, sieht wöchentlich nach, ob keine angefaulten darunter seien, und wendet sie um. Auch die Verpackung in mit Papier belegte Kistchen zwischen feiner Kleie ist für solche Eier ratsam. Man trägt die Kleie 8—12 cm hoch auf, stellt die Eier auf die Spitze hinein, so daß sie einander nicht berühren, und deckt sie wieder usw. Das gefüllte Kistchen wird mit Papier überdeckt und der Deckel aufgenagelt. Jede Seite wird je mit der fortlaufenden Nr. 1—4 bezeichnet. Jede Woche wird das Kistchen auf eine andere Seite gelegt, den Seitenzahlen entsprechend, damit die Eier gewendet werden. So halten sie sich im trockenen Raume ausgezeichnet bis gegen das Frühjahr. Es ist nämlich Tatsache, daß die auf letztere Weise trocken aufbewahrten Eier beim Sieden weniger leicht springen und daß sich das Eiweiß von diesen leichter zu Schnee schlagen läßt. Rüttelt man die Eier, so faulen sie ziemlich sicher bald.

Die innere Haut wird durch das Rütteln meist beschädigt und die horizontale Luftblase am stumpfen Ende platzt, wodurch die Luft freieren Zutritt hat.

Das Fleisch.

Ein größeres Stück Kochfleisch besteht aus ungleich laufenden Fleischpartien, welche von größern und kleinern Muskeln herrühren. Jeder Muskel ist eine Verbindung von zahllosen quergestreiften, durch Bindehaut zusammengehaltenen Fäserchen. Die Muskelfasern bergen die Verzweigungen von Nerven und Blutgefäßchen, daneben enthalten sie den dem Fleisch Geschmack und Geruch gebenden Fleischsaft. Dieser Saft enthält reichlich Wasser (60—75%), bei magerem Fleisch mehr, bei fettem weniger. Die übrigen Bestandteile des Fleisches sind: Muskeleiweiß und übrige Eiweißstoffe (16—23%), leimgebende Gewebe (4%), Extraktivstoffe, Salze (1,3%) und Fett (bis 7%). Das Muskeleiweiß bildet die Muskelfaserwände, welche je nach dem Alter des Tieres dicker oder dünner, mürber oder zäher sind. Die Extraktivstoffe haben teils wohlschmeckende, teils schwach nervenbelebende Wirkung. Die Salze sind hauptsächlich in Form von Kalium und Kaliumphosphaten vorhanden. Das Fett findet sich zwischen den Muskeln, unter der Haut, im Gekröse und um die Nieren und Weichen herum. Das Fleisch enthält im Safte auch noch stickstoffreie Rückbildungsstoffe als Spaltungsprodukte des Eiweißes, es sind dies die Milchsäureprodukte, welche dem Fleische den säuerlichen Geschmack geben und es bei der Ablagerung durch ihre chemische Einwirkung mürbe machen. Die leimgebenden Gewebe, wie Bindehaut, Sehnen und Knorpeln ergeben erst durch das Kochen Leim (Gallerte).

Die verschiedenen Fleischarten der Wirbeltiere sind in ihren chemischen Bestandteilen einander ähnlich, nur ihre Menge wechselt nicht nur nach der Tiergattung, sondern auch nach Alter, Geschlecht usw. Das Fleisch junger Tiere enthält mehr Wasser und Leimstoff, als das älterer Tiere. Das Wildbret ist reicher an Blut (rotfaseriges Fleisch) und Extraktivstoffen, als das der Haustiere. Diesem gegenüber ist auch das Fleisch der Vögel weniger leimgebend, ärmer an flüssigen Bestandteilen, reicher an Eiweiß und Extraktivstoffen. Das Fleisch der Fische enthält viel Wasser und bedeutend Leimstoff, weshalb Fische, wenigstens einige Arten, nicht so nahrhaft sind, wie das Fleisch der Wirbeltiere.

Das **Rindfleisch** wird in Ochsen- und Schmalfleisch unterschieden. Zu letzterem zählt man das Fleisch von männlichen und weiblichen Rindern, das Kuh- und Farrenfleisch. Das kastrierte Kalb wird erst in 4 Jahren ein Ochse. Gutes Muskelfleisch muß frischrot und wie marmoriert aussehen von dazwischen gelagertem Fett. Es darf nicht schmierig sein, es muß trocken, elastisch und geruchlos sich erweisen. Junges Rindfleisch gibt saftige Braten und gutes Siedefleisch, aber schwache Fleischbrühe. Die zarteste, vollkommenste Faser hat ein völlig ausgewachsener, gut gemästeter Ochse. Auch gut gemästete, nicht zu alte Kühe liefern ein gutes Siedefleisch, welches sehr kräftige Brühe gibt. Gelbes Fett und bläulichrotes Fleisch stammen von alten Tieren. Altes Kuhfleisch ist zähe, saftlos und schwer verdaulich. Farrenfleisch ist ein vortreffliches Wurstfleisch, für Siedefleisch hat es viel zu grobe Fasern. Fleisch von kranken Tieren sollte niemals ohne vorherige amtliche Untersuchung gekauft werden. Milzbrand, Rotz, Tuberkulose, Finnen, Trichinen usw., sind alles Krankheiten, welche die Gesundheit beim Genusse in hohem Grade gefährden.

Das **Kalbfleisch** hat geringeren Nährwert als Ochsen- oder Rindfleisch. Es enthält verhältnismäßig weniger Eiweiß, d. h. die Muskel-

wandungen sind dünner, dagegen mehr Wasser und Leimstoff. Es ist daher nicht so nahrhaft, aber wegen seiner zarten Faser verdaulicher als Ochsenfleisch. Gutes Kalbfleisch muß hell sein, eine zarte und saftige Faser haben. Zu junge Kälber liefern ein schlechtes, ungesundes Fleisch.

Gutes Schweinefleisch ist hellfarbig, zartfaserig, nicht zu fett und mit einer dünnen Schwarte bedeckt. Es ist am besten von einjährigen, gut gemästeten Tieren. Diese haben auch schneeweißen Speck. Eine dicke Schwarte und ein bläulicher Streifen zwischen ihr und der Specklage sind Zeichen, daß das Fleisch von einem alten Tiere ist. Schmieriges Fett zeugt von schlechter Mastung. Alte und schlecht gemästete Tiere liefern ein Fleisch, das nicht mürbe werden will. Im Schweinefleisch kommen häufig Finnen und Trichinen vor. Erstere erkennt man an den schwärzlichen Bläschen im Fleische, dagegen Trichinen nur durch das Vergrößerungsglas, indem sie als unscheinbare Fadenwürmchen im Fleische leben. Der Genuß trichinenhaltigen Fleisches ist unter Umständen lebensgefährlich. Die amtliche mikroskopische Untersuchung des Fleisches ist daher eine wahre Wohltat. Vor dem Genuß rohen Schweinefleisches ist sehr zu warnen, weil durch nicht bemerkbare Finnen, d. i. der eingekapselte Bandwurmkopf, die Anlage zum Bandwurm mit eingeführt werden könnte.

Schaffleisch ist nach dem Rindfleisch das kräftigste; es hat aber einen eigentümlichen Geschmack, der mehr oder weniger beseitigt wird, wenn man die auf dem Fleisch liegende rote Haut abzieht. Gutes Schaffleisch besitzt eine feine, saftige Faser und weißliches Fett (Talg). Oeliges, flüssiges Fett und grobe, trockene Faser sind Eigenschaften einer schlechten Qualität.

Ziegenfleisch ist fast wie Schaffleisch.

Eingeweide rechnet man auch zur Fleischnahrung. So die fett- und blutreiche Leber, das Herz, das fett- und eiweißhaltige Hirn, die eiweißreichen Nieren, die leicht verdaulichen Brieschen (Milken). Kutteln und Gedärme enthalten in den Saugapparaten noch namhaft Eiweiß, besonders aber Leimstoff in ihrem Zellgewebe. Auch das frische Blut (hauptsächlich Schweineblut) ist nährend, aber es verliert viel an Verdaulichkeit durch den üblichen starken Zusatz von Fett und Gewürz.

Die Wurst ist eine Mischung von gehacktem Rind- und Schweinefleisch. Die fein zerhackte Faser macht die Wurst an und für sich verdaulicher, als selbst gut zubereitetes Fleisch. Man halte auf frisch gemachte oder gut geräucherte Würste. Gewissenlose Metzger nehmen etwa verdorbenes Fleisch und suchen das durch viel Gewürz, namentlich Knoblauch, zu decken. In verdorbenen Würsten entwickelt sich das lebensgefährliche Wurstgift. Saure und schimmelige Würste sind auch verdorben und daher gesundheitsschädlich. Im Sommer sei man mit dem Genuß von Würsten besonders vorsichtig.

Beim Einkauf des Geflügels halte man auf junge, gut gemästete Ware. Bei jungen Tieren ist die Fußhaut zart und zerreißbar, die Krallen sind noch nicht abgelaufen oder gebogen, die Federn sind ausziehbar und haben einen fettigen Kiel, der Schnabel ist weich und biegsam. Fette Tiere erkennt man an der vollen Brust; steht das Brustbein stark vor, so sind sie mager. Alles Geflügel kaufe man lieber lebendig als tot. Kann man es aber nur tot haben, so ist eine klaffende, mit geronnenem Blute gefüllte Wunde das Zeichen, daß das Tier wirklich getötet und nicht krepiert sei. Hühnchen schlachte man nicht unter 4 Monat, Hühner nicht zur Mauser-, Brut- oder Gluckzeit. Eine Bruthenne hat rote Flecken unter der Brust. 5—6 Monate alte Gänse sind am besten. Sie haben dann noch einen blaß-

roten oder blaßgelben Schnabel. Das Fleisch von einem Gänserich ist hartfaseriger als das von einer Gans.

Wildbret sollte jung sein und eine deutliche Schußwunde zeigen. Junge Hasen z. B. erkennt man daran, wenn sich die Ohren (Löffel) leicht einreißen lassen, bei älteren geht das schwerer. Alte Hasen sind grobknochiger und haben längere Hinterläufe.

Die Fische haben ein Fleisch, das sich sehr schnell zersetzt. Man verwende sie wenn möglich frisch geschlachtet, will man sie einen Tag behalten, so nehme man sie sorgfältig aus, lege sie entweder auf Eis oder in Ermangelung dessen in eine Schüssel und stelle sie darin ohne Wasser in den Keller. Verwendbar sind sie nur so lange, als die Kiemen frisch rot sind. Das Fleisch von verdorbenen Fischen ist sehr gesundheitsschädlich.

Zur Konservierung des Fleisches ist Abhaltung der Wärme, der Luft und die Ausscheidung des Wassers nötig. Es ist bekannt, daß in der Kälte hängendes Fleisch einige Tage frisch bleibt. Zur Sommerszeit ist die Konservierung schwieriger. Hat man keinen Eiskasten und ist der Keller nicht so kühl, daß die Temperatur unter 4—5° R bleibt, so hänge man das Fleisch in einen tiefen Topf und stelle diesen in oft zu erneuerndes kaltes Wasser, oder umgebe ihn mit Eis. Wird das Fleisch trotz sorgfältiger Behandlung doch übelriechend, so werfe man entweder beim Kochen größere reine Holzkohlenstücke in die Brühe, die dann obenauf schwimmen und wieder abgehoben werden können, oder man löse in 1 l Wasser 1 g (eine kleine Messerspitze, so daß sich das Wasser schön rötlich färbt) übermangansaures Kali und gieße es über das in einer Tonschüssel liegende Fleisch. Oefters wendend, muß man es so lange in der allenfalls erneuerten Flüssigkeit lassen, bis der Geruch sich verloren hat; alles aber vor dem Sieden oder Dämpfen! Natürlich gilt das nicht für verdorbenes Fleisch!

Der Essig hat eine fäulniswidrige Wirkung auf das Fleisch. Er zieht das Wasser an; auch übt er noch in anderer Hinsicht einen wohltätigen Einfluß, er löst nämlich den Kalk der Fleischfaser und macht sie mürbe, d. h. verdaulicher. Auch ohne Beisatz von Essig geht in einigen Tagen in dem selbst in der Kühle hängenden Fleische ein Prozeß vor, bei dem die Milchsäurebildung fortschreitet. Die vermehrte Milchsäure bewirkt, wie schon erwähnt, was der Essig: sie löst den Kalk der Fleischfaser und macht sie mürbe. Man nennt diesen Vorgang „Mortifikation“.

Das Salz entzieht dem Fleische das Wasser, mit ihm aber auch Nährsaft. Es zieht die Faser zusammen und macht sie weniger leicht verdaulich, aber schützt sie vor Fäulnis. (Siehe Pökelfleisch.)

Der Rauch geht mit seinem Kreosot haltenden Holzessig chemische, fäulniswidrige Verbindung mit dem Eiweiße ein und trocknet die Fleischfaser, ohne den Nährstoff auszuziehen. (Siehe Rauchfleisch.)

Der Honig.

Es ist der von den Arbeitsbienen aus verschiedenen süßen Säften im Honigmagen hergestellte Stoff, den sie in den Zellen der Waben wieder von sich geben und aufspeichern, und der erst in den Zellen die vollkommene Reife erlangt. Der Honig besteht hauptsächlich aus Traubenzucker. Er enthält geringe Mengen ätherischer Oele, stickstoffhaltige Substanz, Ameisensäure und Mineralbestandteile. Je nach seiner Herkunft und nach der Art seiner Gewinnung aus den Waben hat der Honig verschiedene Farbe, auch verschiedenen Geruch und Geschmack. Direkt aus den Waben durch die Schwing-

maschine gewonnen, hat er einen viel feineren Geschmack, als wenn er durch Ofenwärme ausgeschmolzen wird, da in diesem Falle immer noch Bestandteile des Wachses mit ablaufen. Guter Honig muß hellgelb, dickflüssig und sehr süß sein und feinen, aromatischen Geruch haben. Der beste, aber sehr starke Honig kommt fast immer aus Berggegenden. Der sog. „Tannenfluß", welcher in manchen Jahrgängen austritt, liefert vorzüglichen Honigstoff, gleicherweise die Frühlingsblüten, namentlich Lindenblüten. Sog. Maihonig ist daher eine wahre Medizin für Lungenleidende und Schwache. Das gleiche gilt, wenn es sich darum handelt, den Honig als Arznei anzuwenden, bei Hals- und Kehlkopfleiden, bei Verstopfung und gegen Mundfäule. Weniger arzneilich wirkend ist der Honig, welcher im Nachsommer durch Fütterung der Bienen mit Zucker erzielt wird. Er ist viel weniger aromatisch und von weniger kräftigem Geschmack.

Ueberhaupt wird dem echten Bienenhonig in der Neuzeit wieder viel Aufmerksamkeit geschenkt. Er wird als ein nervenstärkendes, schnell in Fleisch und Blut übergehendes Nahrungsmittel nicht nur für Erwachsene anerkannt; namentlich für etwas schwächliche Kinder, die schnell wachsen, ist er von großem Nutzen. Außer zu Butterbrot reiche man ihnen denselben statt Zucker im Kaffee und in Brei, sei dieser von Mais, Reis, Grieß oder Mehl (Lieblingsessen appenzellischer Landleute). Man sorge aber dafür, daß man wirklich echten Bienenhonig erhalte und nicht etwa sog. Kunsthonig, der sich durch Fehlen des Krümelzuckers, durch seine zähe Beschaffenheit, sowie durch den Mangel an feinem Aroma auch ohne Analyse erkennen läßt. Echter Honig läßt sich erkennen, wenn man auf einen Teil erwärmten Honigs drei Teile Weingeist gibt und dies tüchtig durcheinander schüttelt. Bleibt die Mischung klar, so ist der Honig gut; zeigt sich weißer Bodensatz, so ist er nicht echt. Farbe und Aroma sind weniger vollständig bestimmbar in Bezug auf Echtheit des Honigs. Maihonig und Alpenhonig, Honig aus Tannenwäldern, Heidehonig usw. sind sehr verschieden in Geruch, Geschmack und Farbe. Die Aufbewahrung geschieht in gut glasierten Töpfen, gut verzinnten Büchsen und in hermetisch verschlossenen Gläsern, welche man in trockenem, frostfreiem Raume aufbewahrt. So hält er sich jahrelang, wird dann aber krümelig und kann durch Einstellen in warmes Wasser wieder flüssig gemacht werden. Saurer oder gärender Honig muß geklärt, d. h. aufgekocht werden. Ameisen hält man fern durch Reinerhalten der Außenseite der Gefäße. Asche rings um das Gefäß hält sie ab. Auch Mäuse lieben den Honig; man verwahre ihn an Stellen, die frei sind vor deren Zutritt.

Das unter dem Namen „Tafelhonig" bekannte Präparat ist Stärkesirup, der mit mehr oder weniger echtem Honig versetzt ist. Man halte sich beim Einkauf von Honig an gute Quellen, die Mitglieder des Schweiz. Bienenzüchtervereins z. B. liefern kontrollierten echten Honig.

Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich.

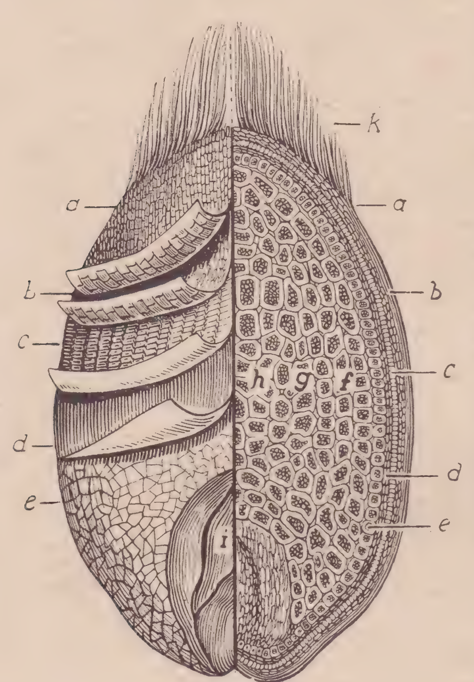
Das Getreide.

Viel reichhaltiger als das Tierreich versorgt uns das Pflanzenreich mit Nahrungsmitteln. Vor allem sind es die Getreidearten. So weit man die Geschichte des Menschen rückwärts verfolgen kann, findet man Beweise, daß der Anbau des Weizens, dieser wichtigsten Getreidepflanze, bekannt war.

Prüft man ein Weizenkorn auf seine innere Struktur, so zeigt sich, daß diese nicht so einfach ist, wie man beim Betrachten mit bloßem Auge ver-

muten möchte, sondern daß die Hülle des Korns aus verschiedenen Teilen besteht. a und b untenstehender Abbildung zeigen die unverdaulichen Holzfaserhüllen, mit denen an der Spitze die Bärtchenhaare verwachsen sind. Schicht c enthält Nährsalze, die für Blut- und Knochenbildung wichtig sind. Schicht d ist die wasserdichte Samenhaut, in die die Kleber- und Eiweißzellen der Schicht e untrennbar eingewachsen sind. f, g und h des Durchschnittes rechts zeigen weiße, stärkemehlreiche, aber eiweißarme Mehlkerne. i ist der Keim, der etwas Fett enthält, würzig und verdaulich ist.

Keim und Eiweißstoffe sind von gelber Farbe, der eiweißarme, innere Teil dagegen ist weiß. Es ist demnach klar, daß das Mehl um so weißer ist, je eiweißärmer es ist. Durchschnittlich enthalten die Weizenkörner 8—12% Kleber (Pflanzeneiweiß), 65—75% Stärke, 10—18% Wasser, 1% Salze und geringe Mengen Fett und Zellstoffe.



In der Mühle wird der Weizen zuerst einer gründlichen Reinigung unterzogen und unter Anwendung von Gebläsen und Staubfiltern verschiedener Art von Spreu, Staub und Unkrautsamen befreit. Darauf durchläuft er die Schälmaschinen, wo die Körner teilweise abgeschält werden. Die Schalenteile, an denen bei der gewöhnlichen Mahlweise auch noch Kleberzellen haften, kommen als Kleie (Krüsch) in den Handel. Zwischen Gußstahlwalzen wird das geschälte Korn zu Grieß zerdrückt und zu Mehl zermahlen. In den mit feiner Seidengaze überzogenen Beutelzylindern wird es in feinere und gröbere Sorten geschieden. Das feinste, weiße Mehl, das mehr aus den Bestandteilen der innern Körnerschicht hergestellt ist, enthält verhältnismäßig mehr Stärke und weniger Eiweiß als die gröbern, dunklern Sorten. — Man sucht durch besondere Verfahren dem Mehl den ganzen Gehalt an Eiweiß (Steinmetzmehl, Weizenkraftmehl) zu erhalten. Da es aber eine besondere Einrichtung voraussetzt, wird es nur an wenigen Orten hergestellt.

Gutes Mehl soll eine gelblichweiße Farbe haben, sich trocken anfühlen, beim Druck sich ballen und doch wieder leicht zerfallen. Ballt es sich von selbst und bildet Klumpen, so ist es feucht und wird muffig. In solch' verdorbenem Mehl findet man die Mehlwürmer (Larven des Mehlkäfers), auch Schimmelpilze und andere Bakterien. Mehl nimmt leicht den Geruch anderer starkriechender Stoffe an, in deren Nähe es sich befindet. Man hat darum einer richtigen Aufbewahrung Beachtung zu schenken.

R o g g e n. Das Mehl hievon ist von dunklerer Farbe als das von Weizen

[illegible] enthält mehr Kleber. Aus Roggenmehl wird vornehmlich Schwarzbrot (Roggenbrot) hergestellt.

Die Gerste wird zum größten Teil in gekeimtem Zustande als Malz bei der Bierbereitung verwendet. Sodann werden Gerstenkörner enthülst, zu Gerstenflocken zerquetscht oder gerundet und gerollt als Ulmer- und Perlgerste in den Handel gebracht. An verschiedenen Orten wird die Gerste auch zu einem kräftigen, wohlschmeckenden Mehle verarbeitet, das mit Weizen- und Roggenmehl vermischt, ein überaus kräftiges, nahrhaftes Brot liefert.

Hafer hat lange, zugespitzte Körner, die entweder zu Haferflocken gequetscht, oder grob gemahlen als Grütze und Grieß und fein gemahlen als Hafermehl in der Küche vielfache Verwendung finden. Der vorerwähnte Dr. Christen sagt darüber: „Als ein erstklassiges Volksnahrungsmittel muß die Hafergrütze bezeichnet werden. Sogar dem Eiweißgläubigen, der nur mit Zagen sich an die Nahrungsreform wagt, bietet sie den Trost, daß sie verhältnismäßig reich an Eiweiß ist. Immerhin hält sich dieser Eiweißgehalt in solchen Grenzen, daß er nicht zum Uebermaß führen kann."

Reis, der ausländischer Herkunft ist, wird ausgedroschen, in den Reismühlen geschält, wodurch ein Teil seines Kleber- und Nährsalzgehaltes verloren geht, hernach poliert. Man unterscheidet nach ihrer Herkunft verschiedene Reisarten: Mailänderreis hat stumpfe Körner von milchiger Farbe, während der Karolinerreis längliche spitze Körner von durchscheinendem Aussehen hat. Bruchreis (beschädigte, gebrochene Körner des Reis) ist ebenso nahrhaft wie der übrige Reis, dabei bedeutend billiger. In neuerer Zeit kommt auch ungeschälter Naturreis, dem die ganze Kleberschicht erhalten bleibt, in den Handel. Reisstärke, ein sehr feines Stärkemehl, und Reisflocken werden ebenfalls aus Reis gewonnen.

Mais, Welschkorn, Türkischkorn verdient seines Nährgehaltes wegen (8,5% Eiweiß, 68% Stärke, über 5% Fett und nur 12,8% Wasser) und seines billigen Preises wegen größere Berücksichtigung, als es gewöhnlich erfährt. Die Maiskörner werden zu Maisgrieß zermahlen. In gröbern Sorten kommt Maismehl als „Polenta", in feinerer Form als „Bramata" in den Handel. Italienischer Mais, hochgelb in der Farbe, ist besonders geschätzt. Aus Mais wird auch ein Stärkemehl „Maizena" gewonnen, das in entfettetem Zustande „Mondamin" genannt wird.

Sago ist kein Getreide, sondern wird aus dem Mark der Sagopalme gewonnen.

Tapioka ist ein Kunstprodukt, das aus den stärkemehlhaltigen Wurzeln des Maniokstrauches gewonnen, aber auch aus Kartoffelstärke hergestellt wird.

Das Brot.

Die Brotbereitung hat den Zweck, das Mehl in eine leicht verdauliche, wohlschmeckende Speise zu verwandeln. Um dies zu ermöglichen, muß das Brot durch Gärung porös (luftig) gemacht werden. Dem aus Mehl unter Zusatz von Wasser und Salz hergestellten Teig setzt man darum einen Gärungserreger zu. Die bekanntesten dieser Zusätze sind der Sauerteig und die Hefe. Sauerteig ist ein Teil des Teiges, der von einem Backteig zum andern aufbewahrt wird und der mit Gärungspilzen durchsetzt ist. Hefe besteht aus den Hefepilzen, einzelligen Lebewesen, die sich auf günstigem Nährboden, z. B. in zuckerreichem Traubensaft, ungeheuer rasch vermehren. So entsteht bei der Bier-, Most- und Weinbereitung die sog. „Naturhefe". In neuerer Zeit wird sie durch Preßhefe ersetzt, die bei der Branntweinbereitung aus Roggenschrot gewonnen wird. Bei der Gärung, die ein Zer-

setzungsprozeß ist, wird nun ein Teil des Stärkemehls in Gummi und Zucker zersetzt. Der letztere wiederum spaltet sich weiter in Alkohol und Kohlensäure. Da Kohlensäure ein Gas ist, sucht sie zu entweichen; der zähe Teig setzt dem Widerstand entgegen, und so treiben die entstehenden Bläschen ihn auf. In noch stärkerem Maße geschieht dies im Ofen, weil in dessen Wärme die Blasen sich ausdehnen. In der Ofenhitze verdampfen auch Alkohol und Wasser und tragen so ihrerseits dazu bei, das Brot luftig zu machen.

Dauert der Gärungsprozeß längere Zeit wie beim Schwarzbrotteig, so verbindet sich ein Teil des Alkohols mit Sauerstoff und es entsteht Essigsäure, die dem Schwarzbrot den angenehmen Geschmack verleiht. Essigsäure bildet sich auch im Weißbrotteig, wenn mit dem Backen zu lange zugewartet wird; dadurch erhält das Brot dann einen widrigen, säuerlichen Geschmack. (Siehe Rezepte.)

Die Teigwaren.

Die Herstellung der Teigwaren ist einfach, sie erfolgt durch mechanische Arbeit, ohne daß dabei die Bestandteile des Weizenmehls wesentlich verändert werden. Weizengrieß wird mit warmem Wasser versetzt und mittels Knetmaschinen zu einem zähen Teig verarbeitet. Dieser gelangt in einen Zylinder, dessen Bodenplatte mit Löchern versehen ist. Der Teig wird hindurch gepreßt, und je nach Beschaffenheit der Löcher entstehen Makkaroni, Nudeln, Suppeneinlagen usw. Dann werden die Teigwaren in geheizten, gut gelüfteten Räumen getrocknet.

Ohne weitere Zusätze hergestellte Teigwaren sind gelblich- oder grau-gelblichweiß. Eiernudeln sind manchmal mit Safran gefärbt.

Gute Teigwaren haben einen bedeutenden Nährwert, da sie wie der Weizengrieß, aus dem sie hergestellt sind, zwei Hauptnährstoffe: 65—70% Stärke und 9—12% Kleber besitzen. Billige Teigwaren haben einen geringern Klebergehalt. Dazu haben sie die unangenehme Eigenschaft, daß sie gerade wegen ihres geringen Klebergehaltes beim Kochen verkleistern.

Auf die Fabrikate der Teigwarenfabrik Gebr. Rutishauser in Frauenfeld sei an dieser Stelle besonders lobend hingewiesen.

Die Kartoffeln.

Bei der großen Beliebtheit, deren sich die Kartoffel erfreut, kann man sich kaum vorstellen, daß es eine Zeit gab, wo man bei uns dieses Gewächs gar nicht kannte. Allgemein bekannt und zur Volksnahrung geworden ist sie erst seit etwa 150 Jahren, nicht ohne daß man anfänglich ihrem Anbau Widerstand entgegensetzte. Kartoffeln enthalten zirka 76% Wasser, 20% Stärke, 2% Eiweiß, die übrigen 2% sind Zellstoff, Salze und Fett. Sie gehören demnach zu den eiweißarmen Nahrungsmitteln, aber da sie meist als Zugabe zu Milch, Hülsenfrüchten, Fleisch usw. gegessen werden, so können sie auch als vollwertiges Nahrungsmittel gelten. Fett ist ein fast notwendiger Begleiter bei ihrem Genuß, weil dadurch die Umwandlung der Stärke in Zucker leichter vor sich geht; Butter ist also eine richtige Zugabe zu frisch gesottenen Kartoffeln. In Bezug auf Verdaulichkeit bringt die Qualität einen bedeutenden Unterschied hervor. Die trockenen, mehligen Kartoffeln sind weit besser als die seifenartig nassen. Die hauptsächlichsten Kennzeichen einer guten Kartoffel sind: rauhe, dünne Haut, feste Beschaffenheit des rohen Durchschnittes und ausgebildete Keimstellen. Stärkearme Kartoffeln sind wässerig, solche kocht man besser geschält, damit das Wasser derselben leichter ins Koch-

wasser übertrete. Das bloße Zerschneiden (Halbieren) bewirkt schon eine weit besser gesottene Kartoffel. Den gleichen Zweck verfolgt auch der Rat, wässerigen Kartoffeln in der Mitte rings einen Streifen Schale abzuschneiden, bevor man sie siedet, das ist namentlich gegen den Sommer hin bei den alten Kartoffeln nötig, bei welchen der Stärkegehalt abnimmt, weil sich die Zuckerbildung hinzugesellt. Das fleißige Abkeimen und die Abhaltung von Wärme und Licht drängen diese etwas zurück. Licht schadet den Kartoffeln; die Ausbildung des Blattgrüns ist die Folge davon. Der beste Aufbewahrungsort ist ein frostfreier, trockener, aber kühler, dunkler Keller, wo sie auf unterlegten Brettern, in Kisten oder Hurden aufbewahrt bleiben. Die Kartoffel dient auch zur Spiritusfabrikation, zur Gewinnung von Stärkemehl, Dextrin, Zucker, Sirup, Sago, Tapioka usw.

Die Hülsenfrüchte.

Dazu zählt man Bohnen, Erbsen und Linsen, von denen wir die reifen Samen, von den zwei erstern auch die unreifen Früchte genießen. Die Hülsenfrüchte enthalten neben Wasser 50—55% Stärke, 22—25% Eiweiß, 1,5—2% Fett, 2—3% Salze und 4—6% Zellstoff. Sie sind unter den pflanzlichen Nahrungsmitteln diejenigen, die am meisten Eiweiß enthalten. Durch ihre Billigkeit zeichnen sie sich zudem vor andern eiweißhaltigen Nahrungsmitteln wie Fleisch und Ei aus.

Die Schalen der Hülsenfrüchte sind hart und unverdaulich, man entfernt sie, indem man die weichgekochten Samen durch ein Sieb streicht. Ein gesunder Magen erträgt aber die ungeschälten Hülsenfrüchte auch gut, wenn sie vor dem Kochen durch mehrstündiges Aufweichen in kaltem, weichem Wasser aufgeweicht und durch langsames Kochen gehörig erweicht sind. Sie müssen mit dem Einweichwasser aufgesetzt werden. Beim Kochen in hartem Wasser setzt sich der Kalk als Kruste auf die Samen nieder und verhindert deren Weichwerden. Man setzt darum hartem Wasser etwas Soda zu, ein erbsgroßes Stück auf 1 l Wasser. Wegen ihres großen Gehaltes an Eiweiß sollten aber die Hülsenfrüchte nicht in zu großen Mengen genossen werden. Aus den Samen der Hülsenfrüchte werden auch Mehlpräparate hergestellt, die meist zu Suppeneinlagen verwendet werden und die den Vorzug leichter Verdaulichkeit mit dem rascher Zubereitung verbinden. Als besonders empfehlenswert seien die Maggi-Präparate (Erbsmehl, Suppentafeln usw.) genannt.

Die grünen Gemüse.

Alle Gemüse enthalten einen hohen Prozentsatz (86—90%) Wasser, 1—2% Eiweiß, 2—3% Stärke und 1—2% Salze. Wegen ihres geringen Gehaltes an Nährstoffen können sie nicht als ausschließliche Nahrungsmittel in Betracht kommen, doch sind sie wegen ihres Gehaltes an Nährsalzen für die Ernährung von großer Bedeutung. Reichlicher Genuß von Gemüse, besonders von Spinat, Salat, grünen Hülsenfrüchten beeinflußt die Blutbildung in günstiger Weise, regt den Appetit an und befördert die Verdauung. Daß sie unter Zusatz von Fett, Mehl, Eiern usw. zubereitet werden, erhöht natürlich ihren Nährwert. Gar oft aber wird bei ihrer Zubereitung der Fehler gemacht, daß gerade ihr wertvoller Bestandteil, die Nährsalze, ausgelaugt und weggegossen wird. Gemüse sollten rasch im Wasser gewaschen und kurz in kochendem Wasser abgewellt werden. Junge Gemüse kann man auch ohne weiteres in Fett dünsten. Kochwasser von Gemüsen soll zu Suppen und Saucen verwendet werden.

Pilze oder Schwämme.

Die Pilze sind, soweit sie überhaupt zu den eßbaren Sorten gehören, eine durchaus gesunde Nahrung. Sie enthalten ein großes Quantum vorzüglicher Nährstoffe. Manche stehen über dem Fleische, andere halten ihm das Gleichgewicht und wieder andere stehen auf gleicher Stufe mit gutem Gemüse, sind also doch immerhin als Nährmittel der Beachtung wert. Zu den vorzüglichsten inländischen gehören der Champignon, die Morchel, der Steinpilz, der Eierpilz und der Ziegenbart. Recht gute Schwämme sind der gelbe und der rote Hirschschwamm (ähnlich dem Ziegenbart), der Paresolschwamm, Butterröhrling, Kuhpilz, die Stachelinge, Stäublinge, Reizker usw. Vor allem ist sowohl für den Einkauf als für das Sammeln der Pilze eine genaue Kenntnis genießbarer und giftiger Pilze erforderlich. Wie bald ist ein Mißgriff in der Sorte gemacht; ja selbst die genießbaren können schädlich werden, sobald sie zu alt oder angefressen sind. Es gehört also auch noch die Beurteilung des Stadiums vom Alter eines jeden Pilzes dazu; denn man sollte sie nur in jungem Zustande verwenden. Frische Schwämme müssen sofort gebraucht oder zum Dörren oder Einmachen vorbereitet werden. Ersteres kann an der Luft oder im Ofen geschehen, wozu die gereinigten Pilze an Fäden gereiht werden. Kleinere Abfälle können auf Papier gedörrt und nachher zu Pulver gestoßen werden. Pilze kann man auch sterilisieren.

Kennzeichen einiger der bekanntesten eßbaren Pilze.

Champignons. Diese wachsen hauptsächlich auf Pferdeweiden oder auf Boden, der mit Pferdemist gedüngt ist. Sie treten in Eiform in Gruppen von 8—10 Stück aus der Erde. Nach einigen Stunden treibt der Stiel in die Höhe, das Dach löst sich von ihnen. Weiße, noch zu Kugeln geschlossene Champignons sind die zartesten. Später finden sich schokoladenfarbige Ringe auf dem flachen weißen Hut und an den Stielen, die Fächerblättchen auf der unteren Hutseite färben sich nach einigen Stunden rosa, zuletzt immer mehr schokoladenfarbig. Sobald sie dunkel sind, schneidet man die Fächerblättchen bei den Champignons weg.

Trüffeln. Die Trüffel gilt als der feinste, würzigste Pilz und hat gewöhnlich die Größe einer Walnuß. Die echte Trüffel hat eine schwärzliche, warzige Haut. Das Innere ist fest, gelblichweiß, von bräunlichen Adern durchzogen und hat einen tintenartigen Geruch. Die guten Sorten kommen aus Italien und Frankreich.

Morcheln. Die Morchel ist kegelförmig lang gewachsen, hat einen hohlen, glatten, weißlichen Stengel, an dem die Ränder des dunkelbraunen, runzligen Hutes angewachsen sind. Morcheln haben ein leicht zerbrechliches Fleisch, einen würzigen, aromatischen Geruch und nußartigen Geschmack.

Steinpilz, auch Edelpilz, Herrenpilz genannt. Der Stengel ist lichtbraun, faserig und gefüllt. Unten dick und rund, spitzt er sich nach oben ein wenig zu, der Hut umschließt ihn zuerst völlig, löst sich später ab und breitet sich aus, bleibt aber immer gewölbt, er ist zuerst bräunlich, wird aber bald kastanienbraun. Die Fächerblättchen auf der unteren Hutseite sind grünlichgelb, das Fleisch weiß, fest und nußartig.

Echter Reizker. Dieser ist innen und außen orange- oder ziegelgelb, und wenn man ihn zerbricht, tröpfelt ein orangefarbener Saft heraus. Der Hut vertieft sich nach der Mitte und zeigt hellere Kreise auf der ganz glatten Haut, der Rand ist glatt, der Stiel hohl.

Eierpilz, auch Pfifferling genannt. Stiel und Hut sind hellgelb in der Art der Eidotter und in einem Stück gewachsen. Der nach der Mitte vertiefte Hut sitzt oft schief, der Rand ist meist angerissen, die Haut glatt.

Ziegenbart, auch gelber Hahnenkamm genannt. Dieser Pilz hat einen kurzen, dicken Stamm, der sich in viele Aeste teilt, die sich nach den Enden etwas abstumpfen und gelb, auch bräunlich oder rötlich werden. Der dicke Stamm ist außen und innen weiß, hat ein festes, wohlschmeckendes Fleisch. Auch die Aeste werden, wenn sie jung sind, gegessen.

Moosling, auch Mousseron genannt. Diese Pilze sind rehbraun, glatt und kahl, man findet sie in großen Gruppen. Der Stiel ist dünn, der Hut zuerst kegelförmig, dann ausgebreitet, von der Größe eines Zweirappenstücks. Die Pilze haben einen würzigen, angenehmen Geruch. (Siehe auch die farbige Tafel „Eßbare Pilze“.)

Pflanzenfette.

Kokosnußfett kommt unter verschiedenen Namen als Kokosbutter, Vegetaline, Palmin in den Handel. Es ist ein gutes, billiges Pflanzenfett, das sich zu allen Kochzwecken eignet. Es wird nicht selten auch mit tierischem Fett, hauptsächlich Hammeltalg vermischt.

Fette Oele (Speiseöle) gewinnt man von verschiedenen Gewächsen, wie Oliven, Nüssen, Mohn, Reps u. dgl. Alle Speiseöle müssen kalt gepreßt werden. Als bestes ist das Olivenöl bekannt. Das vorzüglichste kommt aus Italien und aus der Provence in Frankreich. Das Produkt erster Pressung nennt man im Handel „Jungfernöl“. Solches Oel ist teuer, ist aber ein vorzügliches süßes Salatöl. Das Oel, welches im Handel gewöhnlich als Provenceöl verkauft wird, ist Oel zweiter Pressung. Baumöl (Salatöl) ist bestes Olivenöl dritter Pressung und wird fast überall in der Volksküche als besseres Salatöl verwendet. Olivenöl läßt sich auch zum Kochen ohne weiteres verwenden.

Das Mohnöl ist auch ein gutes Oel. Es ist blaßgelb, rundflüssig, angenehm riechend und von kühlendem Geschmacke auf der Zunge. Dem Mohnöl ist das Erdnußöl an die Seite zu stellen.

Das Repsöl (Lewat), kalt gewonnen und extrahiert, kann auch als Speiseöl gebraucht werden. Es ist um so besser, je frischer es ist, und namentlich ist das von der Sommersaat süß und fett.

Erdnußöl wird aus den Erdnüssen gewonnen. Eine Spezialität, aus Arachid- oder Erdnüssen hergestellt, ist das Ambrosiaöl, das, von gutem Geschmack und in der Küche auf vielfache Weise verwendet, auch einem empfindlichen Magen wohl bekommt.

Auch die Oele können durch ihre stickstoffhaltigen Beimischungen unter dem Einflusse der Luft und der Wärme in Zersetzung geraten und ranzig werden. Man muß sie deswegen in gut verkorkten, langhalsigen Flaschen in der Kühle aufbewahren und je vom allfälligen Bodensatze abgießen. Zeigen sich Vorboten des Ranzigwerdens, die schleimige Beschaffenheit, so gebe man das Oel in ein Gefäß aufs Feuer und koche es gut auf. Nicht gehörig gereinigtes oder zu altes Oel wird immer ranzig.

Das Obst.

Man unterscheidet Steinfrüchte: Pflaumen, Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, Oliven, Datteln. Kernfrüchte: Aepfel, Birnen,

Quitten, Mispeln, Zitronen, Pomeranzen, Feigen. Beerenfrüchte: Wein-, Stachel-, Johannis-, Heidel-, Holunder-, Preißel-, Erd-, Him-, Brom- und Maulbeeren, Hagebutten. Schalenfrüchte: Nüsse, Kastanien, Mandeln, Bucheln, Eicheln. Gemüsefrüchte: Melonen, Kürbis, Gurken.

Die Bestandteile des Obstes sind: Stärke, Eiweiß, Zucker, Pflanzenschleim und Pflanzengallerte, Salze, Pflanzensäure und fast $^3/_4$ Wasser. Es ist also wenig nährend, wirkt aber einerseits durch seine Säuren auf die Verdauung, indem diese die eiweißartigen Körper lösen helfen, anderseits durch seine Salze, welche das Blut verdünnen (neutralisieren). Gute, recht reife Früchte sind roh gesünder und wertvoller, als gekocht. Zum Kochen verwendet man vorzugsweise die mittleren Obstsorten. Die stärkehaltigen Schalenfrüchte, wie Kastanien (beim Rösten verwandelt sich die Stärke teilweise in Zucker, daher ihr süßer Geschmack) Mandeln und Nüsse sind viel nahrhafter als die fleischigen Stein, Kern- und Beerenfrüchte. In den Mandeln und zum Teil auch in den Nüssen liegt eine ziemliche Menge fettes und ätherisches Oel. Schalenfrüchte müssen gut gekaut werden, da sie sonst schwer zu verdauen sind und nicht richtig ausgenutzt werden.

Der Zucker.

Die Bestandteile des Zuckers sind: Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff. Er ist also ein Wärmebildner. Man unterscheidet den kristallisierbaren Zucker, welcher aus dem Safte des Zuckerrohrs, des Zuckerahorns und gegenwärtig hauptsächlich aus dem der Zuckerrübe gewonnen wird, und den Krümel- oder Traubenzucker, der sich im reifen Obste, im Honig und in der Milch als Milchzucker vorfindet. Der Traubenzucker, der in den Trauben und allen andern Früchten enthalten ist, ist ein sehr wertvolles Nahrungsmittel. Der in den Fabriken hergestellte Zucker ist durch den Entzug aller Nährsalze aus dem Rohmaterial zum Teil entwertet.

Der Kristallzucker kommt vor als Kassonade (Rohzucker), als Raffinade (feinster geläuterter, glänzend weißer Hutzucker), als Meliszucker (ordinärer, weniger feinkörniger, nicht so weißer und harter Zucker als wie die Raffinade, entweder zu „Staubzucker" gemahlen oder als „Würfelzucker" in den Handel gebracht), als Piléezucker (gelbliches, sandiges Nachprodukt von Melis, sehr bekannt als gewöhnlicher Faß- oder Speisezucker) und als Kandiszucker, welcher vom Sirup des nicht ganz gereinigten, langsam kristallisierten Raffinadezuckers bereitet ist. Rohrzucker ist feiner als Rübenzucker. Er besitzt aromatischen Geruch, welcher dem Rübenzucker abgeht.

Zuckersirup vom Zuckerrohr (Melasse, holländischer oder Kolonial-Sirup, Abfall vom Raffinieren des Zuckerrohres) wird in manchen Gegenden nicht nur auf Butterbrot genossen, sondern auch zum Versüßen von Kaffee und Tee verwendet. In der Lebkuchenbäckerei wird der Kolonial-Sirup sehr stark benutzt.

Der Zucker hat auch eine fäulniswidrige Kraft und wird darum zum Einkochen von Früchten und zur Herstellung von Fruchtsäften benutzt. Der Zucker ist mancherlei Verfälschungen ausgesetzt z. B. durch Zusatz von Kalk, Beimengung von Marmor, Gips, Alaun usw. Guter Zucker muß hart, fest, trocken und recht süß sein. Beim Zerschlagen muß er steinartig in Stücke springen; zeigt er sich sandig oder mehlig und süßt er wenig, so ist er schlecht.

Sacharin ist ein aus Teer hergestellter Süßstoff, dem absolut kein Nährwert innewohnt. Zuckerkranke verwenden es an Stelle von Zucker.

Die Gewürze.

Alle Gewürze enthalten ein aromatisches flüchtiges Oel, das zur Verbesserung des Geschmackes der Speisen dient und die Verdauung anregt, wenn sie sparsam angewendet werden. Sie sind also ausschließliche Genußmittel. Im Uebermaß angewandt, wirken sie auf den Organismus höchst schädlich. Die stärksten Gewürze sind die sog. ausländischen Gewürze: Pfeffer, Nelken, Zimmet und Zimmetblüten, Vanille, Muskatnuß und Muskatblüte, Ingwer, Lorbeerblätter usw.

Schwarzer Pfeffer und weißer Pfeffer sind die Früchte der in Ostindien einheimischen Pfefferrebe. Der schwarze Pfeffer ist runzlig, der weiße glatt und voll. Ersterer wird im unreifen Stadium rasch an der Sonne oder am Feuer getrocknet, deswegen wird er schwarz. Der weiße Pfeffer ist im reifen Zustande gewonnen. Seiner roten Hülle wird er durch Einweichen in Wasser, durch nachheriges Dörren und durch nachfolgende Reibung entledigt. Er ist milder als der schwarze Pfeffer. Der rote (spanische) Pfeffer (ungarisch Paprika) ist die Frucht eines auch in Ungarn, Spanien und in der Türkei gedeihenden Strauches. Die anfänglich grünen, nachher glänzend roten Samenkapseln werden in Indien und England allein oder mit andern Früchten als Mixed-Pickles eingemacht. Paprika, gemahlen, wie er im Handel vorkommt, wird oft mit Beimengungen von Mehl, Mandelkleie u. dgl. versetzt.

Cayenne-Pfeffer ist ein starkes, beißendes Gewürz, welches mit Salz und Mehl zusammengebacken und gestoßen in den Handel kommt. Gestoßener Pfeffer kann gefälscht sein. Nelkenpfeffer, Piment oder Neugewürz genannt, aus Mexiko und Jamaika stammend, ist rötlichbraun und voll. Er schmeckt nach einer Mischung von Pfeffer und Nelken.

Die Gewürznelken sind die vor dem Aufblühen gesammelten, in heißes Wasser getauchten, im Rauch und an der Sonne getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes. Als beste Sorte gilt die Amboinanelke, welche unversehrte Köpfe, einen stark aromatischen Geruch und beißenden Geschmack hat, schwer und tiefbraun ist und beim Drücken einen öligen Saft von sich gibt. Oelarme Nelken sind meistens schon gebraucht, d. h. destilliert, Nelkenpulver soll oft nur aus solchen entölten Nelken, aus Bruch- und bloßen Nelkenstielen bestehen.

Der Zimmet ist die mittlere Rinde von jungen Zweigen des Zimmetbaumes. Die feinste Sorte ist der Ceylonzimmet. Echter Zimmet oder Kaneel unterscheidet sich von der viel geringeren Kaneel- oder Kassiarinde durch die Art des Aufgerolltseins. Bei jener sind viele dünne Blättchen ineinandergelegt, welche von beiden Seiten nach der Mitte gerollt sind, während bei der Kassiarinde immer eine Rolle in der andern steckt. Echter Ceylon riecht sehr gewürzhaft und hat eine hochgelbe oder blaßrote Farbe. Gepulverter Zimmet kann gefälscht sein mit Mahagonispänen, Mandelschalen usw.

Zimmetblüten, den Gewürznelken ähnlich, sind die nicht völlig ausgewachsenen, getrockneten Blüten des oben erwähnten indischen und chinesischen Kassiazimmetbaumes mit Zimmetgeruch.

Die Vanille ist die Kapselfrucht einer im südlichen Amerika vorkommenden Schlingpflanze. Die mexikanische ist die beste. Der eigentümlich aromatische Geruch und Geschmack kommen von dem Gehalte an Vanillin. Sie ist ein kostbares, hauptsächlich zu Schokolade und zu Backwerk dienendes Gewürz von dunkelbrauner Farbe.

Das in der Neuzeit in den Handel gebrachte Vanillin ist ein künst-

liches Produkt aus den Saftzellen des jungen Tannen- und Fichtenholzes. Im Haushalt viel verwendet als Würze für Backwerk, Cremen u. dgl.

Die Muskatnuß ist der Steinkern der fleischigen Frucht des Muskatbaumes. Außer der Nuß selbst kommt noch die sog. Muskatblüte in den Handel. Sie gilt für feiner als die Nuß. Die guten Muskatnüsse sind rund, nicht länglich und geben beim Einstechen mit einer Nadel einen öligen Saft von sich. Wurmstichige Nüsse sind schlecht. Muskatnuß hat magen- und nervenstärkende Eigenschaften.

Die Kardamomen sind Kapselfrüchte der in Malabar einheimischen Kardamompflanze. Die Samen enthalten ein feines ätherisches Oel und sind ein kräftiges, blähungswidriges, gegen Schwindel, Magenschwäche und Krämpfe dienendes Gewürz.

Der Ingwer ist die Wurzelknolle des in Asien und Afrika wachsenden Ingwerbaumes. Es gibt weißen und schwarzen Ingwer, der erstere ist nur besser gereinigt. Jamaika-Ingwer ist der feinste. Schneeweißer Ingwer ist mit Chlor gebleicht, daher nicht zu empfehlen. Der Ingwer gilt in geringen Gaben als magenstärkend und Verdauung befördernd, hauptsächlich der in Zucker eingemachte.

Die Lorbeerblätter kommen vom Lorbeerbaume aus Italien, Frankreich, Spanien usw. Sie müssen gelblichgrün, stiellos und von aromatischem Geschmacke sein. Sie besitzen magenstärkende und Blähung vertreibende Eigenschaften.

Currypulver. Coriander, Ingwer, Kümmel, schwarzer und spanischer Pfeffer, Kardamomen und Curcuma (gelber Farbstoff) werden zusammen getrocknet und fein gestoßen. Diese Mischung wird unter guten Verschluß gebracht. Das käufliche Currypulver muß aus guten Bezugsquellen stammen, da es oft gefälscht ist.

Zu den weniger scharfen Produkten zählt man die einheimischen Gewürze: Lauche, Senf, Meerrettig und Kapern, und zu den milden: Sellerie, Petersilie, Dill, Kerbel, Rosmarin, Majoran, Saturei, Estragon, Thymian, Zitronenkraut, Salbei, Koriander, Anis, Kümmel, Wacholderbeere, Zitronen, Safran.

Zur Gattung der Lauche gehören Zwiebeln, Knoblauch, Lauch (Porree) und Schnittlauch. Es gibt rote, gelbe und weiße Zwiebeln mit ungleich scharfem Saft. Größere Sorten haben dickere Schalen und schärferen Saft und bedürfen mehr Zeit zum Dämpfen als die kleineren, dünnschaligen. Die Zwiebeln haben außer ihrem scharfen, die Verdauung reizenden Oele noch fast so viel Nährstoffe wie die Hülsenfrüchte. Schalotten sind milder und feiner als die gewöhnliche Küchenzwiebel. Knoblauch besitzt einen durchdringend scharfen Geruch und Geschmack, dennoch ist er vorzüglich, aber stets nur in kleinerm Quantum verwendbar. Sämtliche vorerwähnte Arten müssen nach der Ernte in Büscheln oder Kränzen an der Sonne getrocknet werden; man hängt sie darauf an kühlem, aber frostfreiem und trockenem Orte auf. — Porree oder spanischer Lauch wird in den Spielarten als Sommer- oder Winterlauch gepflanzt. Ersterer ist breitblättriger als letzterer. Perlzwiebelchen, zum Einmachen beliebt, sind die Knollen einer Abart vom Winterlauch. — Schnittlauch (Graslauch), auf den Voralpen, z. B. am Säntis und den Churfirsten zwischen losem Gestein in erstaunlicher Menge und Höhe wild wachsend, liefert die beliebte Zutat zu Suppen, Gemüsen und Salat. Man soll nie so viel davon nehmen, daß der Geschmack davon vorherrscht.

Senf enthält ein ätherisches Oel, das Senföl. In sehr mäßiger Menge genossen, hat der Senf auf die Verdauungstätigkeit einen guten, bei starken Dosen einen nachteiligen Einfluß auf die Magenschleimhaut. Die ganzen Senfkörner braucht man zu Essigfrüchten, das Senfpulver dient zur Bereitung des Tafelsenfes. Es gibt weißen (gelblich-weiß) und schwarzen Senf. Entfettetes Senfmehl ist haltbarer, man braucht solches nur zur Bereitung des Speisesenfes. Russisches Senfmehl (Sareptasenf) ist gelblich, englisches Senfmehl ist heller.

Kapern sind die noch geschlossenen Knospen des im südlichen Europa wachsenden Kapernstrauches, welche in Essig eingemacht im Handel vorkommen.

Sellerie. Die Wurzel ist ein vorzügliches Gewürz für Fleischbrühe, Kartoffelsuppen usw., auch als Gemüse und Salat ist sie beliebt. Schnittsellerie ist in frischem und getrocknetem Zustande eine beliebte Zugabe zu Suppen, namentlich Kartoffelsuppen usw.

Portulak wird sowohl als Würze zu Saucen und Salaten, wie als Gemüse verwendet. Namentlich in Italien und Frankreich wird er viel gegessen.

Petersilie. Wurzel und Blätter werden beide als Suppengewürz usw. gebraucht. Man verwechsle das Kraut nicht mit dem der giftigen Hundspetersilie. Die Blätter der Petersilie sind mattgrün, die der Hundspetersilie glänzend dunkelgrün. Beim Zerreiben zwischen den Fingern riecht Petersilie gut, Hundspetersilie widrig, bei letzterer sind überdies die drei Hüllblättchen der Dolden auf einer Seite herabhängend.

Kerbel hat viel Aehnlichkeit mit Petersilie, unterscheidet sich aber von dieser durch seinen anisartigen Geruch und durch die größeren, dunklen Blätter.

Brunnenkresse. Die kleine wird der großblättrigen, braunen vorgezogen, weil diese scharf und bitter ist.

Dill wird hauptsächlich zum Einmachen der Gurken benutzt.

Salbei. Die mit Salbei gewürzten Speisen oder Tee enthalten Heilkräfte gegen Zehrschweiße, Skorbut u. dgl.

Rosmarin ist eine wohlriechende Pflanze. Die abgezupften Blätter werden zu scharfer Fleischbeize, zum Marinieren der Fische u. dgl. verwendet.

Majoran dient als getrocknetes Pulver als Würze für Suppen, Saucen und hauptsächlich für Leberwurst u. dgl. Füllsel.

Bohnenkraut, Pfefferkraut, Saturei, auch Kölle genannt, wird als Würze für grüne Bohnen und für Würste gebraucht.

Estragon (Dragun). Treffliche Beigabe zu Saucen, Salat und zur Bereitung des Estragon-Essigs usw.

Thymian (Chilchsepp) dient als Würze für Rind- und Kalbfleisch, Geflügel und Würste, zu Füllen, zum Kochen der Bohnen usw.

Boretsch ist eines der vorzüglichsten Küchenkräuter. Er wird hauptlich als Beimischung zum Salat benutzt, er verleiht ihm einen gurkenartigen Geschmack.

Basilikum. Vor der Blüte abgeschnitten und getrocknet, findet es infolge seines zitronenartigen Geschmackes mancherlei Verwendung zu verschiedenen Speisen, die jungen frischen Blätter dienen als Salatmischung.

Zitronenkraut wird rasch getrocknet, zu Pulver verrieben oder unverrieben, dies dann gut verschlossen, aufbewahrt. Es wird in manchen Fällen anstatt Zitronen besonders für Saucen und zur Wilbretbeize verwendet.

Korianderkörner dienen als Würze für Backwerk und zum Einmachen der Randen usw.

Anissamen wird ebenfalls als Würze für Backwerk gebraucht. Er ist eine Abart von Fenchel, welcher in gleicher Eigenschaft dient.

Fenchelsamen wird hie und da zum Einmachen der Früchte verwendet.

Kümmel wird in der Küche hauptsächlich zu Suppen, zu Schaffleisch und hie und da an Kartoffelrösti, zu Brot, Kuchen, Likör usw. verwendet.

Wacholderbeeren dienen für saure Saucen, zum Beizen des Fleisches, zum Einmachen des Sauerkrautes und gestoßen beim Einsalzen und Räuchern des Fleisches.

Zitronen dienen als Würze für Saucen, Braten, Backwerk und Getränke, und zwar die Schale und der Saft. Zum Küchengebrauche sind die dünnschaligen Zitronen die besten. Die Schalen lassen sich auch trocknen. Aus der dickschaligen Zedratzitrone wird das kandierte Zitronat bereitet. Zitronensaft kommt in sehr haltbarer Form im Handel vor. Will man solchen aus einer frischen Zitrone pressen, so muß man diese der Quere nach aufschneiden, da der Saft so besser ausgepreßt werden kann.

Safran kommt aus der Narbe der Safranblüte, welche ursprünglich im Orient, jetzt aber auch in Spanien, Frankreich, England, Sizilien und Oesterreich gepflanzt wird. Er dient hauptsächlich zum Färben verschiedener Speisen.

Alle grünen Gewürzkräuter lassen sich durch Dörren für den Winter im Vorrat halten. Wohl erlesen und unzerschnitten, bloß von allfälligen Blattstielen und starken Rippen befreit, breitet man sie auf reines Papier auf kleiner Drahtdarre in dünner Lage auseinander und stellt sie in den abgekühlten offenen Ofen. 60° stehende Wärme bewährt sich vorzüglich, um nach ³/₄—1 Std. klingeldürre Kräuter zu haben, die dann sofort noch warm zu feinem Pulver verrieben und entweder in gut schließende Gläser oder in Blechbüchsen an trockenem Orte verwahrt werden. Zu manchem Zwecke ist es gut, wenn man solche Kräuter in unzerriebenem Zustande aufbewahrt, z. B. zum Mitkochen als Suppen- oder Saucenwürze, zum Einlegen in Beize u. dgl., Pulver hingegen ist besser für Kräuterbutter, für das Dämpfen in Butter, zum Ueberstreuen von Suppen und zum Mischen von verschiedenen Kräutern als Würze für Füllen und Farcen.

Das Salz in mäßiger Menge ist nicht nur ein unentbehrliches Gewürz zur Verbesserung des Geschmackes vieler Speisen, es ist zugleich auch ein Mittel für die Verdauung, indem es die Absonderung des Magensaftes vermehrt, die eiweißhaltigen und fetten Substanzen löslicher macht und zur Aufsaugung befähigt. Die Aufnahme nährsalzhaltiger Nahrungsmittel liefert zwar einen großen Beitrag an Chlor, aber doch nicht genügend, der notwendige Bedarf muß durch Zusatz von reinem Kochsalz zu den Speisen ergänzt werden. Vor reichlichem Salzgenuß muß gewarnt werden. Es ist gut, wenn man sich daran gewöhnt, die täglichen Speisen so wenig als möglich zu salzen, besonders bei Kindern ist dies wichtig.

Das Salz hat im Haushalte außer für die Ernährung auch eine wichtige Bedeutung durch seine fäulniswidrigen Eigenschaften. So findet es seine bekannte Anwendung beim Konservieren von Fleisch und verschiedenen Gemüsen, wie Sauerkraut, Bohnen u. dgl.

Das Kochsalz kommt als Verbindung von Chlor und Natrium in der Natur, in der Sole (salzhaltiges Wasser, welches abgedampft werden muß) und als Steinsalz in Lagern vor. Ein gutes Salz muß rein, feinkörnig, weiß und glänzend sein. Es soll sich ohne Rückstand im Wasser lösen (auf 100 Teile

Wasser 36 Teile Salz) und an der Luft nicht zu schnell feucht werden. Man bewahrt es, vor Luftzutritt geschützt, am besten in hölzernen Truhen oder in einem Steingutgefäß an einem trockenen Orte auf.

Der Essig. Weinessig ist der beste Essig. Manchmal setzt man dem Essig auch feine Kräuter bei; hauptsächlich der Estragon ist ein für Küchenessig beliebtes Kraut. Guter Essig ist hell und klar, trübt selbst nach längerem Stehen das Glas nicht, riecht erfrischend nach Wein, ist mild sauer, zeigt keinen Bodensatz und zieht die Essigfliegen an. Ein nachlässig aufbewahrter Essig wird leicht schal, fängt an, sich zu zersetzen, und entwickelt die kleinen Essigälchen, welche Ursache zu Magenleiden werden. Ebenso gefährlich ist der gefälschte Essig, welcher mit Schwefelsäure oder anderen scharfen Stoffen versetzt ist, was an dem brennend stechend sauren Geschmack und an dem Stumpfwerden der Zähne zu erkennen ist. Daher ist es sehr empfehlenswert, im Haushalt den Essig selbst zu bereiten oder echte Essig-Essenz aus bewährten Fabriken zu kaufen, die nachher 10—20fach mit Wasser verdünnt wird.

Der Essig hat die Eigenschaft, daß er bei der Verdauung die Auflösung der eiweißartigen Stoffe wesentlich befördert. Saure Beilagen zu Eiern und Fleischspeisen sind vom Standpunkte gesunder Diät gerechtfertigte Zusammenstellungen. Zu viel Essig ist schädlich, stark saure Speisen greifen die Mund- und Magenschleimhaut an und verursachen nach und nach eine Uebersäuerung des Magens.

Zitronensaft ist ein sehr guter und gesunder Ersatz für Essig.

Die Getränke.

Kaffee. Die Kaffeebohnen sind die aus den Früchten des Kaffeebaumes gewonnenen Samen. Der Baum wächst in den Tropen wild, wird aber zur Kaffeegewinnung auch überall in den tropischen Ländern angebaut; hauptsächliche Kaffeeländer sind Niederländisch Indien (Java, Sumatra) und Brasilien. Am Kaffeebaum wachsen Früchte, die große Aehnlichkeit mit unsern Kirschen haben. Im ausgereiften Zustande sind sie dunkelviolett und fleischig. Im Innern enthalten sie in häutiger Samenhülle zwei aneinanderliegende Samen. Hat sich nur ein Same ausgebildet, so nimmt er rundliche Form an. Diese Samen sind unter dem Namen „Perlkaffee" bekannt.

Die Kaffeebohnen bestehen aus einem Gewebe von harten, holzigen Zellen, deren Inneres mit verschiedenen Stoffen angefüllt ist. Die wichtigsten sind das Coffeïn, die Gerbsäure und das Kaffeefett. Der Kaffee enthält 1—2% Coffeïn. Durch heißes Wasser wird dieser Stoff fast vollständig ausgezogen. Er wirkt anregend auf die Herztätigkeit, verscheucht dadurch die Müdigkeit und erfrischt. In größerer Menge genossen, wirkt Coffeïn als Gift (in reiner Form ist es ein sehr starkes Gift), erzeugt Herzklopfen, Angstgefühl und Zittern, in kleinen Mengen ist es für den gesunden Menschen unschädlich. Man stellt auch coffeïnfreien Kaffee her, der besonders Herzleidenden, Nervösen zu empfehlen ist, die eben doch gern hie und da ein Täßchen Kaffee trinken möchten. Unter der Marke „Hag" ist die empfehlenswerteste coffeïnfreie Sorte in allen besseren Kaffeegeschäften erhältlich.

Der Gerbstoff verleiht dem Kaffee den bittern Geschmack. Er gelangt in größerer Menge in den Kaffee, wenn das Kaffeepulver mit dem Wasser aufgekocht wird. Feiner und aromatischer wird das Getränk, wenn das Pulver nur mit kochendem Wasser übergossen wird.

Die Stoffe, die dem Kaffee Wohlgeruch und Wohlgeschmack geben, entstehen erst beim Rösten. Es sind ätherische Stoffe, die sich leicht verflüchtigen, weshalb gerösteter Kaffee nicht zu lange aufbewahrt werden soll.

Das Kaffeefett (zirka 12%) geht nur zum Teil in das Kaffeegetränk über.

In den rohen Bohnen ist auch noch Zucker enthalten, der dem Kaffee beim Rösten die dunkle Farbe verleiht.

Gutes Rösten des Kaffees ist die Hauptsache. Alle vorerwähnten Stoffe entwickeln sich erst dadurch zu vollem Gehalte. Durch zu starkes Rösten verflüchtigt sich das Oel und verwandelt sich in einen brenzlichen Stoff. Die Gerbsäure verändert sich so, daß sie dem Getränke einen unangenehmen Geschmack gibt. Der Kleber mit den übrigen Gewebeteilen verbrennt zu Kohle, welche das Wasser bloß färbt. Ueberhaupt ist die Bereitungsweise des Kaffees von Wichtigkeit.

Kaffeesurrogate sind künstlich hergestellte Produkte, die den Bohnenkaffee ersetzen sollen.

Zichorienkaffee wird aus den Wurzeln der Wegwarte (Zichorie) hergestellt. Diese werden zerkleinert, geröstet und gewöhnlich noch mit Zuckersirup vermischt.

Kaffee-Essenz oder -Extrakt besteht meistens aus gebranntem Zucker. Feigenkaffee wird in ähnlicher Weise wie der Zichorienkaffee aus Feigen geringer Qualität hergestellt. Diese Produkte werden gewöhnlich in Verbindung mit den Kaffeebohnen verwendet und dienen dazu, den Kaffeeaufguß dunkler zu färben. Sie sind von Wert, insofern durch sie am teuren Bohnenkaffee gespart werden kann. Als wirkliche Ersatzmittel für den Kaffee können sie nicht gelten; denn sie enthalten weder Coffeïn noch die dem echten Kaffee eigentümlichen aromatischen Stoffe.

Getreidekaffee (Malzkaffee) wird aus den Samenkörnern der verschiedenen Getreidearten gewonnen, indem man diese einem Röstprozeß unterwirft. Er wird wegen seines Nährgehaltes viel angepriesen. Es kommen jedoch nur kleine Mengen mit viel Wasser verdünnt auf den Tisch, so daß der wirkliche Gehalt an Nährstoffen nicht groß ist, dagegen enthält dieses Getränk keine schädlichen Stoffe.

Der Tee. Unter Tee verstehen wir die auf besondere Art getrockneten Blätter des Teestrauches, dessen Heimat China ist, der aber auch in Japan, Indien und andern tropischen Ländern angebaut wird. Die gepflückten Blätter werden mittels Maschinen gerollt, zu Haufen geschichtet und einer leichten Gärung unterworfen, wonach die Blattröllchen in großen Oefen getrocknet und durchgesiebt werden. Die aus den Blüten gewonnenen zierlichen Rollen gelten als die schmackhaftesten und erzielen die höchsten Preise; es folgen nach der Größe die andern Sorten, bis schließlich nur noch Teestaub übrig bleibt. Die zarten Blättchen der ersten Blütenknospen ergeben den sog. Schwarztee, Pekkotee, die der zweiten und dritten Lese den Souchongtee, und die größern und ältern Blätter werden als Kongotee bezeichnet. Je nach der Herkunft unterscheidet man auch chinesischen und Ceylontee. Werden die Blätter ohne vorherige Gärung getrocknet, so bekommt man den Grüntee. Da der Tee durch den Seetransport leidet, so ist der über Land bezogene, sog. russische Karawanentee der feinste.

Die Teeblätter enthalten verschiedene Substanzen: das Teïn, einen dem Coffeïn nah verwandten Stoff, Gerbsäure und aromatische Stoffe. Die letztern verflüchtigen sich rasch, fast vollständig, wenn der Teeaufguß gekocht wird, ebenso gehen sie verloren, wenn der Tee nicht gut verschlossen und trocken aufbewahrt wird. Die Gerbsäure bewirkt das Bitterwerden des Getränkes. Je länger die Teeblätter ausgelaugt werden, um so mehr Gerbsäure wird aufgelöst. Der Gehalt an Teïn und Gerbsäure ist verschieden, je nach der Teesorte; Teïn findet sich von 1—4%, Gerbsäure von 8—26%.

Der Tee wird zahlreichen Fälschungen unterworfen, indem gute mit geringern Sorten, oder sogar mit schon ausgebrühten und wieder getrockneten Blättern vermischt werden. An Orten, wo viel Tee genossen wird, wie z. B. London, werden jährlich Hunderte von Zentnern bereits gebrauchter Teeblätter aus Kaffee- und Teehäusern aufgekauft, zurechtgemacht und wieder verkauft. Der gleiche Betrug soll schon in China ausgeführt werden.

Als Ersatz für Schwarztee werden bei uns etwa die jungen Blätter der Erdbeer-, Brombeer und Himbeersträucher, auch Hagebuttenkerne gesammelt und getrocknet. Wenn diese Teesorten auch keine der im Schwarztee wirksamen Stoffe enthalten, so ergeben sie doch ein angenehmes Getränk und sind bei weitem den billigen Schwarzteesorten vorzuziehen.

Ueber unsere guten einheimischen Teekräuter s. unter Heilkräuter.

Kakao und Schokolade. In den Urwäldern von Zentral- und Südamerika wächst der Kakaobaum wild, wird aber seiner Samen wegen fast in allen heißen Ländern angebaut. Er hat 10—20 cm lange gurkenähnliche Früchte. Darin eingebettet liegen 20—40 bittere Samen, die Kakaobohnen, die zuerst weiß sind, dann aber durch Trocknen und Rösten ihre braune Farbe erhalten. In den Schokoladefabriken werden die Kakaobohnen geröstet, entschält und zwischen erwärmten Walzen gemahlen. Infolge des hohen Fettgehaltes entsteht bei dieser Bearbeitung eine breiartig geschmolzene Masse, der durch Pressen ein Teil ihres Fettes entzogen wird. Darauf wird die Masse pulverisiert, gesiebt und mit allerlei Gewürzen wie Vanille, Zimmet, Nelken vermischt in den Handel gebracht.

Die entschälten Kakaobohnen enthalten zirka 50% Kakaobutter, 10% Eiweiß, 6—10% Stärke; daneben findet sich in ihnen noch das Teobromin, ein dem Teïn und Coffeïn verwandter Stoff, der ebenfalls anregend auf das Nervensystem wirkt.

Um Schokolade herzustellen, arbeitet man mit Hilfe von Maschinen Zucker in die geschmolzene Kakaomasse hinein. Eine gute Schokolade enthält ungefähr zu gleichen Teilen Kakao und Zucker.

Kakao wie Schokolade werden des öftern durch Stärkezusatz verfälscht. Solche ergeben beim Anrühren mit Wasser oder Milch eine kleisterige Masse.

Die alkoholhaltigen Getränke. Diese werden aus den zuckerhaltigen Früchten des Weinstockes, des Apfel- und Birnbaumes und der Beerensträucher gewonnen. In den ausgepreßten, süßen Saft gelangen aus der Luft die Hefepilze und erzeugen die Gärung, durch die der Zucker in Kohlensäure und Weingeist oder Alkohol gespalten wird. Die Kohlensäure entweicht in größerer Menge, weshalb gärende Säfte stark schäumen. Wein enthält 9—12%, Obstwein oder Most 4—10% Alkohol.

In geringern Mengen genossen, wirkt der Alkohol momentan belebend und anregend oder vielleicht, kräftiger und richtiger ausgedrückt, aufpeitschend, welchem Zustand dann eine um so größere Ermüdung folgt. In größerem Quantum und regelmäßig genossen, beeinflußt er in ungünstiger Weise die wichtigsten Organe und veranlaßt deren Entartung. Allerlei Beschwerden und Krankheiten an Herz, Lunge und Nieren, sowie Fettleibigkeit sind die Folgen des regelmäßigen Alkoholgenusses. Sein nachteiliger Einfluß bleibt aber nicht nur auf den Körper beschränkt, auch die geistigen Funktionen werden erheblich beeinträchtigt. Es ist ja zur Genüge bekannt, wie viel geistige und körperliche Zerrüttung, wie viel Elend und Not aufs Schuldkonto des Alkohols geschrieben werden müssen.

Unverantwortlich ist es auch, wenn Kindern regelmäßig alkoholische Getränke verabreicht werden. Es ist durch zahlreiche Untersuchungen einwand-

frei nachgewiesen, daß dadurch ihre körperliche und geistige Entwicklung Hemmungen erleidet, daß ihre Leistungsfähigkeit vermindert wird. Die gesunde Entwicklung des Kindes wird in leichtfertiger Weise untergraben.

Man hat, um die schädigenden Wirkungen des Alkohols zu umgehen und die Trauben- und Obstweine doch genießen zu können, die alkoholfreien Getränke hergestellt. Durch Erwärmung des frischgewonnenen Saftes und angemessene Behandlung wird die Gärung vermieden. Der Zucker, der sonst in Alkohol verwandelt würde, bleibt so dem Getränke erhalten.

Bier wird aus Gerste hergestellt, die man keimen läßt, wodurch ihre Stärke sich in Zucker verwandelt. Die gekeimte, gedörrte oder getrocknete Gerste heißt Malz. Dieses wird zerkleinert, mit Wasser und Hopfen vermischt und gekocht. Nachher macht die Flüssigkeit eine Gärung durch, bei der sich der Zucker ebenfalls in Alkohol (3—5%) verwandelt.

Beerenweine aus den Früchten des Johannisbeer- und Stachelbeerstrauches hergestellt (Anleitung zur Herstellung siehe Register), erfreuen sich, da vielerorts die Traubenkultur zurückgeht, großer Beliebtheit, um so mehr, da die Sträucher keiner großen Pflege bedürfen.

Das harmloseste unter den alkoholhaltigen Getränken ist wohl der Apfel- und Birnenmost, da er den geringsten Prozentsatz Alkohol enthält und, mäßig genossen, durch seine besonderen Eigenschaften die Verdauung günstig beeinflußt.

Unter Branntwein zählt man alle Getränke, die durch Destillation von zuckerhaltigen Früchten (Zwetschgen, Kirschen usw.) oder auch aus stärkehaltigen Substanzen (Getreide, Kartoffeln) und aus den verschiedensten Trestern hergestellt werden. Alle diese Getränke enthalten einen hohen Prozentsatz (25—55%) Alkohol, und es ist deshalb nicht zu verwundern, wenn sie so viel Unheil anstiften.

Nährwerttabellen.

In den vorgängigen Abschnitten ist von der Zusammensetzung der einzelnen Nahrungsmittel die Rede gewesen, und es könnte von Interesse sein, die einzelnen unter einander in Bezug auf ihren Nährgehalt, ebenso auch ihre Preiswürdigkeit zu vergleichen. Es lassen sich daraus allerlei interessante und belehrende Schlüsse ziehen. Die nachstehenden Tabellen sind ebenfalls dem schon erwähnten Buche des Dr. Christen, Bern entnommen.

	Eiweiß %	Fett %	Zucker und Stärke %
Käse	35	10	2
Linsen	24	2	52
Weiße Bohnen	24	2	52
Gelbe Erbsen	22	1	54
Rindfleisch (mager, Filet)	21	1,5	—
Kalbsfilet	21	1,5	—
Kalbfleisch (fett)	20	7	—
Schweinsfilet	20	7	—
Schweinefleisch (fett)	15	34	—
Rindfleisch (fett)	15	34	—
Hafergrütze	15	6	64
Ei	13	11	—
Kakao	12	52	28
Mehl	9	1	74
Reis	9	—	76

	Eiweiß %	Fett %	Zucker und Stärke %
Brot	8	1	50
Schokolade	5	15	75
Milch	3,7	3,5	4,4
Blumenkohl	3	—	6
Aepfel, getrocknet	2	—	58
Kartoffeln	2	—	20
Zucker	—	—	97
Butter	—	86	—
Erdnußöl	—	100	—

Daraus ergibt sich sogar für den Eiweißgläubigen die Tatsache, daß punkto Eiweißgehalt nicht Fleisch und Eier, sondern die Hülsenfrüchte obenan stehen, und daß die Hafergrütze noch vor dem Ei rangiert. Ziemlich weit hinten steht die Milch, was ihres großen Wassergehaltes wegen sehr erklärlich ist und den Gedanken nahe legt, daß man im allgemeinen die Milch als Nahrungsmittel für die Erwachsenen überschätzt. In der folgenden Tabelle sind die Nahrungsmittel auf ihre Preiswürdigkeit mit Bezug auf den Eiweißgehalt eingeteilt, woraus sich z. B. ergibt, daß wir das Eiweiß im Fleisch viel teurer bezahlen als in den Hülsenfrüchten. Dabei erhalten wir erst noch mit den Hülsenfrüchten ein beträchtliches Quantum Stärke. Sehr teuer bezahlen wir das Eiweiß auch in den Eiern, wo es fast zehnmal höher zu stehen kommt, als in den Hülsenfrüchten. Und dabei darf erst noch gesagt werden, daß Eiweiß nicht allein bei der Bewertung der Nahrungsmittel maßgebend ist.

Folgende Tabelle zeigt einerseits, wie viel Eiweiß man um den gleichen Preis bei einer Anzahl der wichtigsten Nahrungsmittel erhält, und anderseits, wie teuer man ein gleiches Quantum Eiweiß bei denselben bezahlt. So erhält man z. B. in den Bohnen eine sechsmal größere Menge Eiweiß um den gleichen Preis als im Rindfleisch; und 100 g im Ei bezahlt man zirka sechsmal teurer als in Erbsen usw.

Für 1 Fr. erhält man Eiweiß in:		demnach kosten 100 g Eiweiß in:	
Bohnen (weiße)	650 g	Bohnen (weiße)	15 Rp
Linsen	500 „	Linsen	20 „
Erbsen (gelbe)	500 „	Erbsen (gelbe)	20 „
Hafergrütze	375 „	Hafergrütze	26 „
Brot	289 „	Brot	36 „
Kartoffeln	250 „	Kartoffeln	40 „
Mehl	250 „	Mehl	40 „
Reis	200 „	Reis	50 „
Käse	175 „	Käse	56 „
Milch	173 „	Milch	58 „
Rindfleisch	104 „	Rindfleisch	96 „
Kalbfleisch	95 „	Kalbfleisch	105 „
Schweinefleisch	78 „	Schweinefleisch	130 „
Eiern	75 „	Eiern	132 „
Blumenkohl	50 „	Blumenkohl	200 „
Schokolade	29 „	Schokolade	350 „

NB. Es sind dies die Preise, die vor dem Kriege galten, sie zeigen aber auch jetzt noch, welche Nahrungsmittel verhältnismäßig billiger und teurer sind.

Kochkunst.

Allgemeines über das Kochen.

Jeder Arbeit merkt man an, ob sie mit Freude getan wurde, und wenn irgendwo, so ist beim Kochen die Freude zur Arbeit die Voraussetzung zum guten Gelingen. „Koche mit Liebe!" möchte ich dir sagen. Stelle dir nur vor, um was es sich handelt, wenn du ans Kochen gehst, und der rechte Eifer wird sich von selbst einstellen. In vielen Haushaltungen sind die Mahlzeiten die einzigen Stunden des Tages, wo die ganze Familie zusammenkommt, und neugestärkt sollen die Familienmitglieder davon weggehen zur Arbeit und zur Schule! Sollte da die Hausmutter, der Mittelpunkt, um den sich alles dreht, und der alles zusammenhält, nicht ihr Bestes dazu beitragen, daß alle sich auf dieses Zusammensein freuen? Du kannst dadurch vieles zu einer freudigen, glücklichen Stimmung im Hause beitragen. Glaube aber ja nicht, daß es dazu eines großartigen Essens bedürfe, auch das einfachste Mittagessen wird, wenn es mit der notwendigen Sorgfalt gekocht ist, gesunde Menschen, die mit einem gesunden Appetit zum Essen kommen, befriedigen.

Da aber auch ein ganz einfaches Essen zu tun gibt, so möchte ich dir zu allererst den Rat geben, recht beizeiten mit Kochen anzufangen und auch bei dieser Arbeit eine gute Zeiteinteilung walten zu lassen. Auch hier heißt es „Uebung macht den Meister", jede Hausfrau wird gar bald selbst herausfinden, wie sie es ihren Verhältnissen gemäß am besten macht. Gewöhnt man sich an den Gebrauch eines Selbstkochers oder einer Kochkiste, so wird morgens zeitig, bevor die andere Hausarbeit begonnen wird, das für den Kocher Bestimmte hergerichtet.

Reinlichkeit herrsche in allen Teilen in der Küche, sie sei erstes Gesetz am Herd und am Tisch, in Schränken und auf Gestellen und bis in den hintersten Winkel.

Gemüse müssen genau verlesen werden, hauptsächlich die krautartigen. Wenn man nicht Blatt für Blatt nachschaut und abwäscht, so können leicht Raupen, Schnecken oder anderes Ungeziefer darin bleiben. Es ist ratsam, derartiges Gemüse einige Minuten in gesalzenes Wasser zu legen, die Insekten kommen so leichter hervor. Die Gemüse werden durch 2—3 Wasser — bis es klar bleibt — gewaschen, ehe sie zugesetzt werden. Beeren und Kirschen kann man von einem Teller mit einer Gabel einzeln in einen andern Teller schieben, alles Unreine stößt man beiseite. Auf alle Fälle gibt man sie in ein Sieb und spült sie mit kaltem Wasser ab, bevor sie gekocht oder gegessen werden. Kocht man Fleisch, so befreie man dieses vor dem Klopfen von Haut und Haaren. Unmittelbar vor dem Zusetzen wäscht man es rasch in kaltem Wasser. Die zum Kochen vorbereiteten Sachen berühre man nachher so wenig als möglich mit den Händen. Gewaschenes Gemüse u. dgl.

bringe man aus dem Waschwasser in das Sieb, anderes aber lege man in Teller oder Schüsseln, falls man es nicht sogleich in den Kochtopf bringen kann. Alle Abfälle werden sofort beseitigt. Die Löffel, Kellen und Gabeln, die man während des Kochens nötig hat, lege man in einen Topf mit Wasser auf den Herd oder in die Nähe. Man tauche keinen Löffel in eine andere Speise, ehe er rein ist, lieber nehme man zu jeder Speise einen besonderen.

Unter Kochen versteht man das Mischen, Sieden, Dämpfen, Rösten, Braten und Backen der Nahrungsmittel. Die Nahrungsstoffe müssen dadurch aus ihrem rohen Zustande in verdauliche und wohlschmeckende Speisen umgeändert werden.

Milch, Eier, Fleisch, Kartoffeln, Obst und Beeren sind fast die einzigen, die ohne weitere Beimischungen als Speise dienen können. Fast jede Speise, welche aus der Zusammenstellung verschiedener Nahrungsmittel besteht, hat ihre eigene Mischungsweise. Die verschiedenen Gruppen haben allgemeine Grundregeln, nach denen eine geschickte Köchin ohne weitere Anleitung die einzelnen Rezepte ausführen kann.

Beim Mischen der Speisen ist auf die Lebensweise Rücksicht zu nehmen. Der Vegetarier ißt kein Fleisch, folglich meidet er auch den Zusatz von Fleischbrühe; er liebt seine Suppen und Gemüse mit Wasser oder Gemüsebrühe gekocht, von scharfen Gewürzen aber will er gar nichts. Auch haßt er so ziemlich die alkoholischen Getränke; den Essig ersetzt er lieber durch Zitronensaft und ungezuckerten Johannisbeer- und Himbeersaft.

Der Homöopath will unter Umständen Fleisch, aber alle scharfen Speisen und alle Gewürze meidet er, weil sie nach seiner Ansicht die Nerven und das Blut erregen.

Im allgemeinen ist vor allzu vielem Fett und vielen Gewürzen zu warnen. Letztere verdecken leicht die Eigenart der Nahrungsmittel. Gerade das aber ist die Kunst beim Kochen, daß man den natürlichen Geschmack der mancherlei Gaben Gottes unverdorben läßt.

Maß und Gewicht. Für die Mischung der Speisen muß man sich an Maß und Gewicht halten. Als Flüssigkeitsmaß für Suppen dienen bei kleineren Quantitäten 1 dl-, 1/4 l- und 1/2 l-Maß. Eine Obertasse oder die metallene Schöpfkelle enthalten gewöhnlich je 2 dl, so auch ein größeres Trinkglas. Die festen Substanzen, wie Mehl u. dgl., jedesmal mit der Wage zu wägen, scheint umständlich. An und für sich ist es doch das beste, aber sehr oft gebricht es an einer solchen. Man geht in diesem Fall ziemlich richtig, wenn man hierfür den Eßlöffel mittlerer Größe braucht.

1	gestrichener	Eßlöffel	Mehl	wiegt	10 g
1	„	„	Zucker	„	10 „
1	„	„	Grieß	„	10 „
1	„	„	Sago	„	10 „
1	„	„	Reis	„	10 „
1	„	„	Gerste	„	10 „
1	„	„	Salz	„	20 „

Auch die 2 dl haltende Obertasse ist ein gutes Maß, diese enthält, gestrichen voll, Reis oder Gerste u. dgl. 200 g, Grießarten und Zucker 150 g, Mehlsorten 125 g. Ein walnußgroßes Stück Butter wiegt 15—20 g.

So gewöhnt man sich, ohne Wage ziemlich richtig das Gewicht durch Uebung zu treffen, aber immerhin ist die Wage das zuverlässigste und zum richtigen Sparen das zweckmäßigste Mittel.

Das Sieden. Nur das kochend heiße, dampfende Wasser ist imstande, die Zellwände zu durchdringen, sie auszudehnen und zu erweichen.

Bis das Wasser den Siedegrad erreicht hat, muß man Vollfeuer haben. Feuert man schwach, so geht es nicht nur viel langsamer, bis es kocht, sondern man braucht auch viel mehr Heizungsmaterial. Kocht es einmal, so ist es völlig nutzlos, durch starke Feuerung das Wasser noch heißer machen zu wollen. Kleinfeuer oder die Kochkiste, welche den Kochgrad ununterbrochen unterhalten, genügen dann vollkommen, ein Mehr ist Verschwendung. Auf das muß eine gute Köchin sorgfältig sehen; Holz gespart, ist Geld gespart. Das gleiche gilt bei Gas, Petroleum usw.

Die verschiedenen Grundstoffe, aus denen die pflanzlichen und tierischen Nahrungsmittel zusammengesetzt sind, verändern sich durch den Kochprozeß je nach ihrer Art.

Die Stärke löst sich durch das Kochen in eine gallertartige Masse auf (Kleister). In manchen Stoffen, wo sie nicht ganz frei werden kann, wie z. B. in den Kartoffeln, quillt sie durch das Weichwerden zu einer mehligen Masse auf, so daß sie die Zellen zerreißt.

Das Dämpfen (Schmoren) weicht darin vom Sieden ab, daß die Einlage zunächst nur mit etwas Butter oder Fett derart erhitzt wird, daß sie um und um davon berührt wird, was durch beständiges Abstoßen, Schwenken und Wenden erzielt wird. So behandeln wir zum öftern Suppeneinlagen oder deren Zutaten, geschnittene Zwiebeln, gehackte Wurzeln und Pilze, ganz kurz auch Grünzeug, und vor allem Mehl als sog. „Mehlschwitze". Alles das darf nie so lange im Fett schwitzen, bis es Färbung erhält, es handelt sich hiebei bloß um das Erweichen, kaum um das Entweichen des aromatischen Saftes, und beim Mehl um das Aufquellen der Stärke und um das Niederhalten des kleistrigen Rohgeschmackes. Auch Fleisch und Gemüse werden gedämpft, zuerst in Fett und hernach unter Beigabe von etwas Wasser oder Fleischbrühe u. dgl., welches bei allfälligem Einkochen je wieder ergänzt wird. Damit das Verdampfen dieser Flüssigkeit samt dem ausgetretenen Safte der Einlage möglichst beschränkt werde, bedeckt man das Gefäß gut, woher denn auch die Benennung „Dämpfen" abgeleitet wird. Der Endzweck ist der gleiche, wie beim Sieden, d. h. Garmachen irgend eines rohen Nahrungsstoffes, wobei aber so wenig Flüssigkeit verwendet wird, als zur Aufsaugung in das betreffende Nahrungsmittel nötig ist. Hierzu braucht man anfänglich Mittelfeuer und dann Kleinfeuer.

Das Rösten ist nur bei stärkehaltigen Pflanzenstoffen möglich. Man unterscheidet beim Kochen die trockene und die feuchte Röstung. In ersterem Falle wird das Mehl in der schwach mit Butter bestrichenen Pfanne langsam braun gemacht, und in letzterem wird so viel Butter, Schmalz oder Fett beigegeben, daß die Masse dickflüssig bleibt. Beständiges rasches Umrühren und Abstoßen aller Partien ist unbedingt nötig, sonst verbrennen einzelne Teile.

Wie Mehl, so röstet man durch Umwenden mit einem Schäufelchen oder einer Gabel in heißem Fett Kartoffeln, Brot in Form von Brösmeli oder Würfeln, Zwiebeln u. dgl. oder Brotrösti, Aepfelrösti, kurz verschiedenes, was im Fett erhitzt und genußfähig gemacht werden soll. Man röstet zuerst auf Mittelfeuer und dann auf so geringem Kleinfeuer, daß die Röstung nie zum starken Dämpfen kommt.

Durch das Rösten bis zum braunen Grade verwandelt sich die Stärke in Stärkegummi und entwickelt Röstbitter. Geröstetes Mehl vermag sich zu einer schleimigen gleichmäßigen Masse aufzulösen, während das ungeröstete mehr gallertartige Brühen u. dgl. gibt. Man hüte sich vor zu starker Röstung, durch zu große Ueberhitzung verliert das Mehl an Nährgehalt.

Das Braten wird hauptsächlich beim Fleische angewandt. **Man will so** schnell als möglich eine Kruste von geronnenem Eiweiß um das Fleisch bilden, damit der Saft nicht austrete, sondern im Verlaufe der Zubereitung die Fasern saftig erhalte. Das Braten hat also den Zweck, die Fleischnahrung in konzentriertester Form zu bieten. Wird das Braten auch auf andere Nahrung außer Fleisch angewandt, so zeigt sich überall derselbe Zweck, im Innern den eigenen Saft so zu erhitzen, daß er die Zellen samt Inhalt erweicht, auflockert und in verdaulichern Zustand überführt, wenn außen eine Schale das Austreten des Saftes verhindert. Man erinnere sich an die in der Schale gebratenen Kartoffeln, an Aepfel, an Tomaten u. dgl.

Das Backen kommt voraus dem stärke- und kleberhaltigen Mehle zu. Das Hauptprodukt, welches durch Backen gewonnen wird, ist das liebe Brot. Die Vorgänge des Backens sind in gewisser Beziehung ganz anders, als beim Sieden und Rösten. Hier wird die Stärke durch den Einfluß von Wasser, Sauerteig und Wärme durch Gärung in Gummi und Zucker verwandelt, wobei sich nach und nach Weingeist und Kohlensäure bilden. Diese letzteren suchen zu entweichen, werden aber vom Kleber zurückgehalten (darum das Nachlassen beim kleberarmen Mehle), das treibt die Masse auf und macht sie locker. Bei zu langer Gärung geht der Weingeist in Essigsäure über, daher das saure Brot. Die Backhitze muß deshalb rechtzeitig die Gärung unterbrechen. Hiebei verflüchtigen sich die Kohlensäure und der Weingeist nebst einem reichlichen Teil des zugesetzten Wassers. Die Luftblasen erhärten in der Hitze zu hohlen Räumen und bleiben fest. Zu schwache Hitze und zu wässeriger Teig lassen das schnelle Erhärten der Blasenwände nicht zu, sie fallen dann zusammen, und das Brot wird schlecht.

Die Auflockerung des Mehlteiges geschieht nicht immer durch Sauerteig oder Hefe. Bei biskuitartigen Torten u. dgl. findet das durch die Luft statt, bei Butterteigen ist es die Butter, welche die Teigschichten auseinanderbringt. Beiderlei Gebäcken fehlt die Umwandlung der Stärke, sie sind schon deswegen nicht so gesund wie die gegorenen Brotsorten. Das Backen in Butter ist auch ein Fertigmachen eines Teiges in wasserloser Hitze. Ueberall ist das Endziel des Backens eine braune Kruste und eine gleichmäßige gelockerte Krume.

Der Verwendung von Speiseresten soll die Hausfrau große Aufmerksamkeit schenken. Es ist nicht gleichgültig, ob ein Speiserest 2—3 Tage im Speiseschrank steht, um dann, wenn er nicht mehr zu gebrauchen ist, endlich weggeworfen zu werden. Da läßt sich manches ersparen. Alle Speisereste sollen möglichst frisch wieder zur Verwendung kommen, sei es in neuer Zubereitung als Suppe, Frikandellen, Salat usw., oder einfach kalt oder aufgewärmt. Gerade als Frikandellen (kleine Küchlein) lassen sich Gemüsereste, Reis usw. ausgezeichnet verwenden und ergeben dann wieder ein gutes Hauptgericht. In den Kochrezepten findet sich mancher Hinweis über das Verarbeiten von Speiseresten.

Das Salzen der Speisen soll mit Vorsicht geschehen. Ein Maß ist nicht immer gut anzugeben und ist auch nicht nötig. Man salzt zuerst wenig, prüft die Speisen auf Salz und Geschmack und wird durch Uebung leicht zum guten Ziel kommen. „Eine gute Köchin merkt es in den Fingerspitzen, wie viel Salz noch notwendig ist," sagt man. Auf eines möchte ich dich besonders aufmerksam machen: Meist werden die Speisen gleich mit dem notwendigen Salz aufs Feuer gestellt. Eine Ausnahme machen die Hülsenfrüchte, also Erbsen, Bohnen, Linsen usw. Diese Ausnahmen gaben mir die Anregung, auch andere Speisen erst zu salzen, wenn sie bald weich waren, und ich habe dabei die Erfahrung gemacht, daß fast alle Speisen schneller weich werden, wenn

man sie nicht in gesalzenem Wasser kocht. Reis-, Griess-, Mais-, Hafersuppen und Breie, ganz besonders aber alle Hülsenfrüchte, auch Fleisch, werden erst gesalzen, wenn sie bald weich sind.

Gemüse brauchen bedeutend weniger Salz, wenn man sie in ihrem Safte mit wenig Wasserzugabe dämpft, als wenn man sie vorher abkocht. Für manche Speisen, z. B. Bratkartoffeln, Spiegeleier usw. usw. ist es gut, das Salz fein zu reiben, bevor man es an die Speisen gibt; auch das Tafelsalz reibt man fein im hölzernen Salzreiber, ehe man es in die Salzbüchse gibt.

Fachausdrücke in der Küche.

Abbrennen, Abdämpfen: Verdicken einer Masse unter beständigem Rühren über Feuer, bis sie sich vom Topf loslöst.

Abbrühen, Blanchieren: Hierunter versteht man, Teigwaren, Reis, Fleisch Gemüse u. a. in kochendes Wasser zu legen, es zum Aufkochen kommen zu lassen und die Einlage dann auf ein Sieb zu schütten. Namentlich Fleisch und Gemüse werden dann rasch noch mit kaltem Wasser überspült. Auch Reis und Teigwaren werden kalt überspült, wenn sie nicht sogleich verwendet werden, sonst kleben sie zusammen.

Abdämpfen: s. Abbrennen.

Abfetten: Abschöpfen des Fettes, das sich auf der Oberfläche von Suppen, Saucen usw. bildet.

Abhäuten: Abziehen der Haut von rohem Fleisch.

Ablöschen, Deglasieren: Angebratenem oder Angedämpftem, besonders weiss geröstetem Mehl Flüssigkeit (Wasser oder Fleischbrühe) zugiessen.

Abschäumen: Den sich beim Kochen von Fleischbrühe, Fruchtsäften usw. bildenden Schaum mittels eines Schaumlöffels abschöpfen.

Abziehen, Binden, Legieren: Suppen oder Saucen mit Eigelb, welches je nach Angabe mit etwas Rahm, Wein oder kalter Fleischbrühe angerührt wurde, binden (auf ein Eigelb 1—2 Esslöffel Flüssigkeit), wobei die kochende Suppe oder Sauce, damit sie nicht gerinnt, anfänglich ganz langsam unter beständigem Rühren beigegossen wird. Aus demselben Grund darf auch das Abgezogene oder Legierte nicht mehr kochen.

Aspik: s. Gallerte.

au gratin: s. Gratinieren.

Ausbacken: Etwas in Fett schwimmend braun backen.

Bain-marie, Wasserbad: Ist eine eingekochte Sauce zum Auftragen zu früh fertig, so setzt man sie ins Bain-marie, wenn man keinen Selbstkocher hat. Das Bain-marie ist ein Gefäss mit heissem Wasser, in welches man das Saucengefäss einstellen kann. Soll eine Sauce in Bain-marie abgerührt werden, so darf das Wasser in letzterem nur leise kochen. Im offenen Bain-marie ist öfteres Umrühren einer fertig eingestellten Sauce zur Vermeidung von Hautbildung erforderlich. Uebrigens kann dies durch Ueberfüllen mit Kraftbrühe, Glace, süsser Butter vermieden werden. Selbstverständlich können Saucenreste wieder im Bain-marie aufgewärmt werden, sei es im offenen auf kleinem Feuer, dass es nicht völlig zum Sieden kommt, oder in geschlossenem im Selbstkocher. — Feine Buttersaucen sind stets im offenen Bain-marie zu bereiten. Auch Puddinge werden im Wasserbade gekocht.

Bardieren: Statt Wild, Geflügel und anderes Fleisch zu spicken, wird es mit dünnen, rohen Speckscheiben belegt, die mit Bindfaden festgebunden werden.

Beizen: s. Marinieren.
Binden: s. Abziehen.
Blanchieren: s. Abbrühen.
Braisieren: Speisen in einer Dampfbrühe dämpfen.
Brösmeli: Geriebenes Weißbrot, Paniermehl.
Consommée: Braune Fleischbrühe.
Croquante: Eine Zuckermasse mit Mandeln.
Croutons: In Fett oder Oel gebackene, dünn geschnittene Brotschnitten zum Garnieren von Fleisch und Gemüse.
Dampfbrühe: s. Braisieren.
Dämpfen (Dünsten): Langsames Garmachen von Speisen in wenig Flüssigkeit.
Dekorieren: s. Garnieren.
Dressieren: Vor der Zubereitung einer Speise ihr eine hübsche Form geben; besonders bei Geflügel.
Durchpassieren, Durchstreichen: Etwas durch ein Sieb, Tuch oder Passiermaschine streichen oder gießen.
Durchrühren: Eine Masse so lange rühren, bis sie gleichmäßig durcheinandergemengt ist.
Durchsieben: s. Durchpassieren.
Durchstreichen: s. Durchpassieren.
Einkochen: Dünnflüssige Säfte durch anhaltendes Kochen verdicken.
Farce: Feingehackte Mischung von Fleisch usw. mit verschiedenen Zutaten zum Füllen von Pasteten, Fleisch und Gemüse.
Farcieren: Einfüllen der Farce in die dazu bestimmte Speise.
Frikassee: In Stücke geschnittenes, gedämpftes Fleisch vom Kalb, Huhn usw., das in einer weißen Sauce zu Tisch gegeben wird.
Füllen: s. Farcieren.
Gallerte: Aspik, Gelee, Sulze.
Garnieren: Speisen verzieren, dekorieren.
Gelatine: Leim zum Steifmachen von Sulzen, Cremen.
Glace: Dickeingekochte Fleischbrühe oder Jus, auch eine Mischung von Eiweiß, Zucker und verschiedenen Fruchtsäften.
Glasieren: Eine Speise schön glänzend machen. Ein Braten z. B. wird mit seinem fest eingekochten Saft vor dem Anrichten so fleißig begossen und damit überzogen, daß er glänzend krustig wird. Auch Kartoffeln, Zwiebeln und Kastanien werden in kurz eingekochtem, braunem Zuckersirup glasiert. Torten und Backwerk überzieht man mit besonders hergestellten Glasuren.
Gratinieren: Eine Speise noch zum Ueberbacken in den heißen Ofen stellen. Sie soll „au gratin" d. h. im Bratofen noch eine schöne braune Kruste holen.
Haschee: Gericht von feingehacktem gekochtem Fleisch.
Hors d'oeuvre: Pikante Vorspeisen von Fisch, Fleisch, Ei usw. zum Appetit anregen.
Jardinière, à la (auf deutsch: nach Gärtnerinnenart): Fleischstücke abwechslungsweise mit verschiedenen Gemüsen umlegen.
Jus: Klare, kräftige braune Fleisch- oder Bratenbrühe.
Kaldaunen: Kutteln, Gekröse.
Klären: Das Klären von Fleischbrühe und Sulzen wird dadurch erreicht, daß man einige Eiweiß samt den vorher gereinigten zerdrückten Eierschalen mit etwas Wasser zerklopft, etwas heiße Brühe damit anrührt, unter Umrühren in die kochend heiße Brühe schüttet und diese unter Umrühren

auf den Kochgrad bringt. Wenn die Scheidung vorgegangen, läßt man die Brühe durch eine in heißem Wasser gebrühte Serviette laufen.

Kroketten: In Fett gebackenes Fleisch, Fisch oder Gemüse, das man zuvor in einen Ausbackteig getaucht oder in Ei und Brösmeli umgewendet hat.

Lake: Zum Einpökeln zu verwendende Salzbrühe.

Legieren: s. Abziehen.

Marinade, Beize: Saure Brühe aus Essig oder saurem Wein mit verschiedenen Gewürzen. Sie dient zum Beizen.

Marinieren, Beizen: Einlegen von Fleisch und Fischen in eine Beize.

Mayonnaise: Kalte, dicke Oelsauce; auch eine Art Salat von Fleisch oder Fisch mit Mayonnaise überzogen und dann hübsch verziert.

Panieren: Eintauchen von Fleischstücken usw. in zerquirltem Ei, Milch oder zerlassener Butter, und das darauffolgende Umwenden in Paniermehl oder Brösmeli.

Passieren: s. Durchpassieren.

Pochieren: siehe im Register: Verlorene Eier.

Sandwiches: Dünne, mit Fleisch belegte Brotschnittchen.

Saucieren: Eine Speise mit Sauce übergießen.

Sautieren: Garmachen von dünnen Scheiben oder Filet von Fleisch, Fisch usw. in Fett oder Oel über schnellem Feuer.

Schalotte: Kleine französische Zwiebel zum Würzen von Saucen und Speisen.

Soufflée: Auflaufspeise.

Spicken: Einziehen von dünnen Speckriemen in Fleischstücke mittels der Spicknadel.

Transchen: Scheiben, z. B. Fleischscheiben.

Transchieren: Zerschneiden oder Zerlegen oder Vorschneiden von Fleisch und Geflügel.

Vinaigrette: Essigsauce.

Vol-au-vent: Hohle, blindabgebackene Pastete aus Butterteig.

Wasserbad: Bain-marie.

Zerlegen: Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch in Teile zerschneiden.

Einige Handfertigkeiten in der Küche.

Butter weiß rühren. Eier und Butter lassen sich nur dann innig miteinander verbinden, wenn letztere zuvor zu Sahne gerührt wird. Um das zu erreichen, muß man sie im Mischungsgefäß, in dem der Teig usw. gemacht werden soll, an die Wärme oder auf heißes Wasser stellen, bis sie weich und zum Teil etwas flüssig ist. Sie wird gerührt, bis sie die Konsistenz vom Eidotter erreicht hat. Nun kann ein Eigelb nach dem andern ohne Mühe aufs innigste mit der Butter verrührt werden. Stark konische Gefäße, d. h. unten enge, nach und nach sich erweiternde Gefäße sind für das Anrühren mit dem Rührlöffel am bequemsten.

Eiweiß vom Dotter trennen. Das Trennen des Eiweißes vom Eigelb ist möglich, indem man das Ei am Rande der das Eiweiß aufnehmenden Schüssel zerschlägt, und zwar so, daß man in der Mitte des Eies, der Rundung folgend, eine Schramme einschlägt. Alsdann bricht man die Schale sorgfältig entzwei. Durch Hinüber- und Herübergleitenlassen des Dotters von der einen Schalenhälfte in die andere läßt man das Eiweiß ablaufen. Es darf kein Tropfen Eigelb in das Eiweiß kommen, sonst gerät der Schnee nicht.

Eiweiß zu Schnee schlagen. Will man das Eiweiß zu Schnee schlagen, so gibt man es aus dem Ei in eine kalte, etwas tiefe, weite Schüssel, damit man einen weiten Schwung nehmen kann. Dann fügt man eine Prise Salz bei und schwingt es mit Hilfe der Schwingrute (Eierschwinger) stets nach einer Richtung hin, zuerst langsam, dann immer schneller, so lange, bis ein steifer, vom Gefäß abglitschender Schaum entsteht. In kaltem Raume gelingt das Schneeschlagen besser als in warmem.

Eierschnee mischen mit den Teigen soll immer recht vorsichtig und langsam geschehen. Der Schnee wird durch den Teig gezogen, durch leichtes Wenden und Heben mit dem Teig vermischt, ja nicht etwa durch schnelles Rühren, da er sonst zusammenfällt.

Eier sparen. Bei Rezepten, die ziemlich viel Eier (4—8—10) vorschreiben, können ganz gut 1—2 Eier weggelassen und durch Wasser ersetzt werden. Als Maß gilt die Eierschale.

Eier wärmen. Kalte ganze Eier können mit warmen Teigmassen nicht gut verbunden werden, in solchem Falle wärmt man die Eier durch Einlegen in warmes Wasser, in dem man sie ¼ Std. liegen läßt, so daß sie durch und durch warm werden.

Rühren und Wenden der Speisen. Soll das Rühren beim Kochen das Anbrennen verhüten, so ist das zu Boden Greifen und an diesem Abstoßen einerseits und anderseits die schneckenförmige Bewegung von der Mitte dem Rande zu unerläßlich. Besonders beim Rösten ist die schneckenförmige Bewegung und das zu Boden und an die Wand Greifen Hauptbedingung. Wie zum Teil beim Rösten, so kommt auch mehr ein Wenden und ein Heben, als ein Rühren der Masse vor. Das Rühren macht breiig, greift man aber an der Wandung sachte unter, so daß dann beim Heben der Masse mehr ein Auseinanderfallen derselben bezweckt wird, so schadet das weniger und doch geht eine Mischung vor.

Grieß-, Mais-, Reisspeisen kann man leicht vor dem Anbrennen oder Ansitzen an den Pfannenboden bewahren, wenn man sie, wenn sie einmal kochen, auf ganz kleinem Feuer zugedeckt weich werden läßt. Bei Gasfeuerung z. B. ist es ganz gut, wenn man die Flamme einmal etwa 5 bis 10 Min. ganz ausdreht und die Speise nur auf der heißen Herdstelle weiterkochen läßt. Man überzeuge sich nur davon, daß der Inhalt auch ohne Feuer ganz gut einige Min. weiterkocht. Breie, Reis quellen so sehr gut auf. Man zündet dann nochmals an, löscht aber 5 Min. vor dem Anrichten wieder, oder stellt die Speise gut zugedeckt vom Feuer an warme Stelle. Auf diese Weise löst sich beim Anrichten alles gut von der Pfanne, und man spart Zeit beim Pfannenreinigen und Brennmaterial. Im Selbstkocher oder in der Kochkiste sitzen diese Speisen nicht an.

Haselnüsse schälen. Man gibt sie auf ein Backblech, schiebt dasselbe in den heißen Ofen, jedoch nicht zu lange, damit sie nicht gelb werden, sie brauchen nur recht erhitzt zu sein. Dann nimmt man sie heraus, deckt sie mit einem dicken Sack oder Decke usw., läßt sie darunter etwa 10 Min. Nun reibt man die Haselnüsse zwischen den Händen, die Haut derselben löst sich sehr leicht, man hat nur nötig, die weißen Haselnüsse herauszulesen, oder die leichten Schalenhäutchen wegzublasen. Auch in einer Pfanne unter fortwährendem Rühren können Haselnüsse erhitzt und dann gleich behandelt werden.

Haselnüsse glasieren zum Garnieren von Torten. Die benötigte Anzahl Haselnüsse wird geschält (s. oben), mit 2 Löffel Zucker und 1 kl. Löffel Wasser in einer Messingpfanne so lange geröstet, bis der Zucker braun ist und

die Haselnüsse damit überzogen sind. Erkaltet, löst man sie voneinander und verwendet sie.

Mandeln schälen. Die Mandelkerne werden in einem Geschirr mit kochendem Wasser übergossen und einige Min. zugedeckt. Dann drückt man die Kerne aus den braunen Häuten, wäscht und trocknet sie.

Mandeln und Haselnüsse reiben. Dies geschieht am schnellsten und besten mit der Reibemaschine. Die Kerne werden zuerst gewaschen und wieder getrocknet. Oder man reinigt sie, indem man sie in einem groben Handtuch zwischen den Händen recht tüchtig reibt. Man achte ja darauf, daß keine Schalenteile in die Reibemühle oder in die zu hackenden Kerne kommen.

Muß man sie im Mörser stoßen, so müssen sie leicht mit Eiweiß, Rum, Kirsch oder Wasser, je nach der Verwendung, befeuchtet werden; trocken gestoßen werden sie ölig. Benutzt man Metallmörser, so sei man wegen der Grünspanbildung sehr vorsichtig, die Arbeit darf man dann nicht unterbrechen und die Kerne nicht im Mörser lassen.

Rosinen, Sultaninen, Weinbeeren reinigen. Die Beeren werden gut erlesen, zwischen den Händen gerieben, daß die Stiele abfallen; dann wäscht man sie in vielem Wasser, damit die Stiele abgeschwemmt werden können. Die Weinbeeren werden meist zerschnitten und von den Kernen befreit. Man gießt an Rosinen und Weinbeeren heißes Wasser und kann sie einige Zeit stehen lassen zum Aufquellen, oder man trocknet sie auf einem Tuch.

Allerlei Kochvorräte und Zutaten.

Es hängt manchmal von einer Kleinigkeit ab, eine Speise ganz mundgerecht fertig zu kochen. Allerlei Dinge, die sich leicht vorrätig halten lassen, leisten dann treffliche Dienste, wenn beim Abkochen und Fertigmachen des Essens die Zeit knapp ist. Auch läßt sich manches verwenden, das sonst unbenützt zugrunde geht.

Mehlschwitze und Mehlrösti können in Vorrat bereitet werden. Hiezu nimmt man für die Mehlschwitze ²/₃ Butter, ³/₃ Mehl, z. B. auf 60 g Butter 90 g Mehl, zur Mehlrösti aber auf 50 g Fett 100 g Mehl. Die fertige Masse wird vom Feuer gehoben und das Gefäß rasch in kaltes Wasser gestellt, wobei fortgerührt wird, bis die Hitze etwas nachläßt. Nach mehreren Stunden, wenn die Masse steif und kalt ist, wird sie in ein reines mit Deckel versehenes, irdenes Schüsselchen ausgestochen. Auf 1 l Suppe rechnet man durchschnittlich 50 g. In kochendes Wasser gelegt, schmilzt sie von selbst und kann leicht glatt verrührt werden.

Weißes und braunes trockenes Röstmehl. Beiderlei im Vorrat zu halten für Saucen usw., ist sehr empfehlenswert. Man röstet am besten in etwas dickbodiger Eisenpfanne. Der Boden der Pfanne wird zum Rösten nur mit so viel Fett bestrichen, daß bis zu ihrer gehörigen Erhitzung kein Ueberschuß an Fett sich zeigt. In jedem Falle sollte das Mehl gesiebt in die Pfanne gegeben werden. Zu einer Röstung nehme man höchstens ein halbes Kilo Mehl.

a) Weißes Röstmehl. Das eingeschüttete Mehl wird mit flachem Holzspatel jeweilen gründlich nicht nur vom Pfannenboden, sondern hauptsächlich auch dem Rande ringsum folgend abgestoßen. Man röste anfänglich bei etwas stärkerer Flamme, jedoch soll es nicht anbrennen. Ist aber das Mehl durch und durch heiß, so schraube man die Flamme zurück oder beschränke das Herdfeuer. Bei gehöriger Beschränkung der Hitze gelingt die

trockene Röstung ohne beständiges Dabeisein. Man sorge nur, daß, wenn nötig, die am Boden stärker erhitzte Masse abgestoßen und untermischt werde. Besonders hat man darauf zu achten, daß sich bildende Knollen immer wieder zerdrückt werden. Weißes Röstmehl ist fertig, wenn es durch und durch so erhitzt ist, daß es anfängt zu dämpfen und den Backgeruch annimmt, ohne einen gelben Anflug der Farbe. Man hebt es vom Feuer, rührt es um, bis sich die große Hitze verloren hat, schüttet es auf reines Papier, breitet es aus und läßt es unter wiederholtem Wenden erkalten.

b) Braunes Röstmehl. Die weiße Röstung bedarf nur einer Fortsetzung bis zur hellbraunen Färbung. Für Suppen hingegen darf das Mehl dunklere Färbung haben. Das vom Feuer gehobene Röstmehl wird gleich behandelt wie weißes Röstmehl. Diese erkalteten Röstmehle werden durch ein feines Sieb gegeben und in Blechbüchsen wohl verschlossen an trockenem Orte aufbewahrt.

Hefenmehl bereitet man, indem man gutes Mehl mit 1 Schächtelchen Backpulver mischt und 2—3mal durchsiebt. In gut schließender Büchse kann man es in Vorrat halten.

Brösmeli, als Ersatz für Paniermehl, zum Abschmälzen von allerlei Speisen, zur Bereitung von Suppen, zum Panieren von Koteletten usw. können in jedem Haushalt hergestellt und in Vorrat gehalten werden. Brotreste, deren es auch bei sorgfältiger Verwendung des Brotes immer gibt, werden an der Sonne oder in der Ofenröhre gut gedörrt, mit der Mandelmühle gerieben und in Blechbüchsen aufbewahrt.

Erbsenschalen, die beim Aushülsen von grünen Erbsen abfallen, werden im schon abgekühlten Bratofen, oder im Gasbratofen bei ganz kleinem Feuer gedörrt. Sie dürfen leicht gelbliche Farbe annehmen und werden trocken aufbewahrt. Mit einem Faden zu einem Büschelchen zusammengebunden, werden sie in der Gemüse- oder Fleischbrühe mitgekocht und geben ihr guten Geschmack und Farbe.

Vanillezucker braucht man zur Herstellung von Cremen, Pudding, Backwerk usw. In ein gut verschließbares Glas, z. B. ein Konservenglas mit Glasdeckel, gibt man Grieß- oder Mehlzucker, steckt 1—2 Stangen Vanille hinein und hält das Glas immer gut verschlossen. Bei Gebrauch ersetzt man den entnommenen Zucker. Den Vanillestengel ersetzt man, wenn er kein Aroma mehr abgibt.

Zitronenzucker. Dieser bildet eine feine Würze für mancherlei Speisen, z. B. süße Omeletten, Reis- und Grießköpfli, Fruchtaufläufe, Backwerk usw. und ist leicht in Vorrat zu halten. Man gibt Grießzucker in ein gut verschließbares Konservenglas, reibt von gereinigten Zitronen, deren Saft dann in der Küche Verwendung findet, mit einem Reibeisen sorgfältig das Gelbe ab und mischt es mit dem Zucker. Dieser Zitronenzucker ersetzt auch manchmal das Zitronat.

Orangenzucker wird wie Zitronenzucker bereitet.

Karamel, braune Zuckerlösung. 125 g Hutzucker werden mit einigen Löffeln Wasser begossen, ohne Umrühren auf sehr kleinem Feuer geschmolzen und so lange gekocht, bis der Zucker schwarz-braun ist und knistert. Ehe er zu rauchen anfängt, begießt man ihn mit ½ l kaltem Wasser und kocht diese Flüssigkeit zu dünnem Sirup ein. Sobald er kalt ist, wird er in ein Glasfläschchen gegeben, wohl verpfropft aufbewahrt und zur Färbung von Saucen usw. verwendet.

Zitronen. Zum sofortigen Gebrauch wähle man tiefgelbe, weiche Zitronen, zum Aufbewahren eher blaßgelbe. Diese wickle man in Seidenpapier

und lege sie an kühlem luftigem Ort in einen neuen aufrechtstehenden Reisbesen. Angeschnittene Zitronen halten sich länger gut, wenn man sie in einem Gefäß in Salz steckt. Sterilisierter Zitronensaft ersetzt manchmal frische Zitronen. (Siehe diesen.)

Essig. Ein vollkommen reiner, stets gleich starker Essig sollte in keiner Haushaltung fehlen. Es ist von Vorteil, wenn man eine kleine Essigwage hat, um damit die Prüfung vornehmen zu können. Ein guter Essig darf nur 2½ Grad Essigsäure enthalten. Ist er stärker, so muß man ihn verdünnen.

a) Weinessig. Man säuert ein Essigfaß oder eine Strohflasche mehrere Male mit gutem Essig durch und läßt sie wieder eintrocknen. Dann gießt man ½ l guten, warmen weißen oder roten Weinessig hinein, füllt bis auf den vierten Teil der Flasche mit gewöhnlichem, warmem, weißem oder rotem Landwein und stellt sie, mit einem Pfropf aus eingebundenem Salz versehen, an die Sonne, im Winter aber in die Nähe des Ofens (15—18° R), wirft vorher noch ein Stück warmes weiches Brot, mit ein paar Pfefferkörnern besteckt, hinein, um eine Essigmutter zu erhalten. — Schneller wird der Essig fertig, wenn man den Wein nicht auf einmal, sondern täglich eine Flasche, wenn möglich, zuvor an der Sonne oder auf dem Ofen erwärmt, hinzugibt. — Zum Gebrauche zieht man von Zeit zu Zeit Essig in Flaschen ab und füllt wieder warmen Wein nach. Alljährlich, am besten im Frühjahr, muß die Essigmutter sorgfältig gereinigt werden, wenn man immer einen guten Essig haben will. Zu diesem Zweck schüttet man den Essig sorgfältig in ein reines Gefäß, die Essigmutter ebenfalls in eine Schüssel, spült die Essigflasche gut aus und gibt die mit reinem Wasser gewaschene Essigmutter und den Essig wieder hinein. Alte, hart gewordene Essigmutter entferne man.

b) Estragon-Essig. Man nehme 1—2 Stengel Estragonkraut und stecke sie in eine Flasche mit abgezogenem Essig. Man kann an das gleiche Kraut nochmals Essig geben. Für grüne Salate besonders beliebt.

c) Obstessig — aus sog. Most — wird auf die nämliche Art bereitet wie Weinessig. Ebenso Bieressig.

d) Obstessig von unreifem Obst oder Fallobst. In einen Steintopf oder Fäßchen gibt man so viel zerquetschtes Steinobst oder Kernfrüchte, daß das Gefäß zu ¾ damit gefüllt ist. Man stellt es in einen warmen Raum, so daß es nicht unter 15° Wärme hat. Darauf gießt man 25—30° R warmes Wasser daran und läßt den Inhalt gut ausgären. Sodann wird er abgezogen und filtriert. Auf je 5 l wirft man 5 g Preßhefe und ein kleines Stückchen warmes Schwarzbrot hinein. Hieraus soll sich nach und nach die Essigmutter bilden. Das Gefäß wird so bedeckt, daß noch etwas Luftzutritt möglich ist. An warmem Orte wird in der Zeit von 3—4 Wochen ein guter Essig gebildet, welcher in Flaschen abgezogen wird.

e) Speiseessig aus konzentriertem Essig. Man gibt in eine Literflasche 1 Teelöffel Zucker und ½ dl realen, auf 50% konzentrierten Essig und füllt sie danach mit stark abgekochtem, nun lauem Wasser. Man schüttelt den Inhalt und stellt ihn mit fein durchlöchertem Papier verbunden an die Wärme. Zu Burgunderessig nimmt man zum konzentrierten Essig ¼ l Burgunderwein, zu Weißweinessig ¼ l weißen Wein und füllt die Flasche danach mit Wasser.

Senf. Man kauft ihn fertig zubereitet in guten Lebensmittelgeschäften oder bereitet ihn selbst aus Senfmehl oder Senfpulver, das in beliebigem Quantum mit gutem Essig zu feinem Brei angerührt wird. Wer den Senf weniger scharf liebt, kann auch zur Hälfte Essig und Weißwein, oder nur Weißwein nehmen.

Einen guten Senf bereitet man aus 100 g weißlichem und 50 g grünlichgelbem Senfmehl. Weinessig wird mit wenig Zucker, 1—2 Nelken und einer kleinen Zwiebel aufgekocht und mit dieser Flüssigkeit das gemischte Senfmehl angerührt.

Eine kleine Zugabe von Olivenöl macht den Senf feiner. S. auch Nr. 155.

Zubereitung der Kochfette.

Eine gute Hausfrau wird es sich nicht nehmen lassen, das Kochfett selbst zuzubereiten.

Einkochen der Butter. Gute Stockbutter setzt man in einem so großen Gefäße über das Feuer, daß beim Aufsteigen der Butter wenigstens noch die Hälfte des Raumes frei bleibt. Unter öfterm Umrühren und Aufziehen läßt man sie auf gutem Feuer so lange sieden, bis sie klar ist und im eisernen Kochlöffel ohne weiteres fortkocht, wenn man etwas davon ausschöpft. Alsdann hebt man sie vom Feuer, und läßt die klare Schmelzbutter so weit abkühlen, daß sie in die in heißem Wasser stehenden Steingutgefäße abgegossen werden kann. Damit die Butter nicht grießig werde, muß sie bis zum Erkalten öfter umgerührt werden. Die Töpfe werden mit Papier verbunden und an trockenem kühlem Orte aufbewahrt.

Butter und Olivenöl als Kochfett. Zu der nach obigen Angaben eingekochten heißen Butter gibt man nach Belieben mehr oder weniger Kochöl. Das Oel wird auch erhitzt und eine Zwiebel oder ein Apfel darin gebräunt, dann gießt man es, ein wenig abgekühlt, in die Butter und rührt die Mischung bis zum Erkalten hie und da gut durch, damit sie nicht grießig wird und sich gut bindet. Je nachdem man mehr oder weniger Oel zusetzt, wird das Kochfett fester oder weicher; man kann ganz gut halb Butter und halb Oel, also auf 1 kg Butter 1 l Oel nehmen, und je nach Geschmack aber auch weniger. Dies ergibt ein sehr gutes und ergiebiges Kochfett.

Eine gute Mischung läßt sich auch herstellen aus Butter und Palmin; hiebei ist es gut, das Palmin zu schmelzen und zu erhitzen und gut mit der eingekochten Butter zu vermischen.

Olivenöl als Kochfett. Erhitztes Oel oder schon einmal zum Backen verwendetes Olivenöl kann auch ganz gut ohne Butterzusatz zu allen Speisen verwendet werden. Oel ist das beste Fett zum Fischbacken.

Erdnußöl (Arachidöl) ist billiger als Olivenöl, aber zu Kochzwecken ausgezeichnet und durchweg gleich wie dieses zu verwenden.

Ambrosia-Oel, ein unter dieser Marke in den Handel gebrachtes Produkt aus Erd- oder Arachidnüssen, hat sich bis jetzt auch gut bewährt.

Einkochen des Nierenfettes. 2 kg schönes Nieren- oder auch Leistenfett wird 24 Std. in so viel frisches Wasser gelegt, daß es darob zusammengeht und dann mit frischem Wasser, hinlänglich Salz und Suppenwürze siedend gemacht. Hierauf stellt man es vom Feuer, läßt es in der Brühe erkalten und siebt letztere davon ab. (Das Aufkochen ist zwar nicht unbedingt nötig, aber man erzielt damit ein bedeutend feineres Fett.) Das aus den Häuten gebrochene und zerschnittene Fett wird mit ¼ l Milch über das Feuer gesetzt und bedeckt 15—20 Min. gedämpft. Man stellt es über Nacht zwischen zwei heiße Gefäße in den Selbstkocher. Am Morgen setzt man das Kochen über Kleinfeuer unter öfterm Umrühren fort, bis die Grieben hellgelb sind. Das klare Fett wird etwas abgekühlt abgesiebt. Man streut ein wenig Salz über die Grieben und röstet sie knusperig.

Einkochen des Schweinefettes. Schweinefett wird wie Nierenfett behandelt. Hiedurch wird ganz weißes, geruchfreies Schweineschmalz erzielt. Behandlung der Grieben wie bei Nierenfett.

Ebenso behandelt man Speck, Gänsefett, Schaffett, Knochenmark u. dgl.

Backfett. Wo man vom Gebrauche reiner Kochbutter und der frischen Butter bei der Speisebereitung absehen muß, sollte man zur Mischung verschiedener Fettarten schreiten. $^1/_4$ Nierenfett, $^2/_4$ Schweineschmalz und $^1/_4$ Butter geben ein gutes Backfett. Ein noch besseres Backfett wird erzielt, wenn von jeder Sorte gleich viel genommen wird. Anstatt Butter kann auch gutes Oel genommen werden. Zur Verbindung stellt man den Vorratstopf in heißes Wasser aufs Feuer, gibt von den eingekochten Fetten hinzu und füllt sie zusammen ein. Dann verrührt man sie, läßt sie erstarren und hebt sie wohl verwahrt an trockenem Orte auf.

Backfett zu reinigen. Unrein gewordenes oder mit irgend einem Geruche von dem darin Gebackenen behaftetes abgekühltes oder erkaltetes Fett wird in Verbindung mit andern Resten, z. B. Abschöpffett usw., mit $^1/_2$ l heißem Wasser begossen und aufs Feuer gesetzt. Falls das Fett schwärzlich ist, setzt man auch ein kleines Stückchen Soda zu. Man läßt das zusammen langsam kochen, bis es klare Blasen wirft und ruhig fortkocht, wobei man es fortwährend mit dem Schaumlöffel aufzieht und, wenn nötig, abschäumt. Sodann stellt man es bis zum folgenden Tag an die Kühle. Der erstarrte Fettkuchen wird alsdann vom Rande des Gefäßes losgeschnitten, so daß das trübe Wasser abfließen kann. Nun stürzt man den Fettkuchen, schabt das an der untern Seite anhaftende Unreine davon und kocht das Fett mit etlichen dürren Erbsen, welche die Feuchtigkeit vollends aufsaugen, so lange, bis es wiederum still fortkocht.

Ranzig gewordenes Kochfett reinigen. Zu 500 g ranzigem Fett (Butter, Fett oder Oel) gießt man 2 l kochendes, weiches Wasser, in welchem man vorher 8 g doppelkohlensaures Natron aufgelöst hat. Nachdem recht kräftig durchgerührt ist, läßt man die Mischung vollständig erkalten, worauf flüssig bleibendes Oel rein abgegossen wird, während man erstarrte Fette oben abhebt. Das gleiche Verfahren wird noch zweimal mit kochendem Wasser wiederholt, jedoch ohne Zusatz von Natron. Auf diese Weise lassen sich ranzige Fettarten für die Bereitung von Speisen und zum Backen wieder völlig brauchbar machen.

Sardellenbutter. 2—3 Stück gewaschene, von Haut und Gräten befreite Salz-Sardellen werden mit 60 g süßer Butter im Mörser zerstoßen, passiert, an die Kühle gestellt und bald verwendet.

Heringsbutter wird wie Sardellenbutter bereitet. Auf einen Hering rechnet man 125—150 g Butter.

Herings- und Sardellenbutter können verändert werden durch Zugabe von Pfeffer, Tafelsenf, Petersilie oder andern grünen Kräutern.

Heringe oder Sardellen werden nur mit der Kante eines Horn- oder Silberlöffels bearbeitet. Von Messerklingen bekommen sie den Metallgeschmack.

Krebsbutter. Man verwendet hierzu die von den Schwänzen befreiten Schalen, die Rückenschalen und die Füße mit dem Brustknorpel. Man gibt das alles zusammen in eine Pfanne. Die Schalen usw. werden mit hinlänglich Butter gut zerstoßen und so lange geröstet, bis die Butter große, rote Blasen wirft. Dann gießt man 1—2 Schöpflöffel heißes Wasser oder besser Fleischbrühe darüber, läßt alles zusammen aufkochen und schüttet die Masse durch ein Haarsieb in ein enges Geschirr. Die zurückgebliebenen Schalen

röstet man nochmals mit halb so viel Butter und kocht sie auf dieselbe Art ab, wie oben. Dies wird zu der vorigen Fettbrühe abgesiebt. Die kalt gewordene Fettscheibe wird abgenommen und zum Gebrauche an die Kühle gestellt.

Kräuterbutter. 100 g süße Butter werden mit einem Löffel feingehackter Petersilie, einer Prise Salz, etwas weißem Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone mit Hilfe einer Gabel verknetet und zu fingerdicker Walze geformt. Schnittlauch, Estragon, Kerbel usw. sind ebenfalls je nach Zweck einzeln oder in Mischung verwendbar. Dienlich für Beefsteaks, Schnitzelfleisch, auch für Butterbrot, Vorspeisen u. dgl.

Senfbutter. 250 g Butter, 5 Löffel Senf, 4 hartgekochte Dotter, Salz und Pfeffer werden zusammen gut verrührt.

Mehlbutter. 1 Teil Butter, 2 Teile Mehl werden zusammen verknetet. Dienlich zum Verdicken von Suppen, Saucen u. dgl.

Petersilienbutter. Man läßt ausgekochte Butter zum Kochen kommen, rührt viel feingehackte Petersilie hinein und bewahrt sie so auf.

Rahm. Manche Speisen werden verfeinert durch eine kleine Zugabe von süßem oder saurem Rahm. In Haushaltungen, wo täglich 2 und mehr l Milch bezogen werden, läßt sich durch teilweises Abrahmen der Milch leicht immer ein kleiner Vorrat beschaffen.

Süße Butter zu bereiten. Wird in einem Haushalt viel Milch gebraucht, so gelingt es der Hausfrau hie und da, so viel Rahm zu erhalten, daß sie Butter bereiten kann. Die Milch wird hiefür in flachen, oben möglichst weiten saubern Gefäßen aus Steingut oder Holz an luftigem Ort aufgestellt. Sie sollte nicht länger als 2 Tage stehen, bis der Rahm abgenommen wird. Den Rahm gibt man in das Butterfaß oder in die für Haushaltungen praktische Haushaltungsbuttermaschine und schlägt ihn so lange, bis sich die Buttermilch ausscheidet und die Butter sich gebildet hat. Nun knetet man die noch darin enthaltene Buttermilch heraus und wäscht die Butter in recht kaltem Wasser aus.

Süße Butter möglichst lange frisch zu halten. *Zentrifugenbutter*, die als *Tafelbutter* verwendet werden soll, hält sich in frischem Wasser, das täglich zu erneuern ist, recht lange frisch. Die Butter wird in ein Porzellan- oder Tongefäß gelegt, das Wasser soll darüber zusammengehen. An kühlem Orte, aber nicht in muffigem Raume aufbewahrt, bleibt frische Butter so 10—14 Tage gut.

Süße Butter, die als Kochbutter zur Verwendung kommen soll, gibt man in eine Schüssel, gießt Wasser darauf und wäscht die Butter mittels einer Holzkelle aus; dadurch scheidet sich zurückgebliebene Buttermilch, die das Ranzigwerden verursacht, aus. Man drückt die Butter in Steintöpfe, gibt etwas Salz darüber und bewahrt sie im Keller auf.

Ranzig gewordene Butter läßt sich verbessern durch Zugabe von 10 g kohlensaurem Natron auf 1½ kg Butter; sie wird damit gut verknetet. Auch kann man sie in frischer Milch oder Buttermilch tüchtig schlagen, bis sie den schlechten Geschmack verliert.

Allgemeines über die Suppen.

Es ist bei uns fast allgemein gebräuchlich, das Mittagessen, sei es nun ein ganz einfaches oder ein reichhaltigeres Mahl, durch eine Suppe einzuleiten. Selbstverständlich durch eine gute Suppe! Eine schlechte oder mittelmäßige Suppe ist nicht vertrauenerweckend für das, was ihr folgt. Eine gute Suppe

hebt die Stimmung und männiglich freut sich aufs Essen, wenn erfahrungsgemäß eine solche den Reigen eröffnet. Ganz besondere Sorgfalt soll natürlich dort auf die Suppe verwendet werden, wo sie mit Brot und vielleicht noch mit geschwellten Kartoffeln das ganze Mittagessen ausmacht. Daß diese Mittagssuppe ein althergebrachter Brauch ist, schließt nicht aus, daß in manchen Haushaltungen neuerdings die Suppe weggelassen wird. Leute, die zu Korpulenz neigen, tun das mit Vorteil.

In manchem Haushalte ist es auch üblich, als Abendessen eine Suppe zu reichen, hiezu eignen sich besonders Hafer-, Mehl-, Reissuppen usw.

Entgegen der vielerorts bestehenden Meinung, daß man nur mit Fleischbrühe eine gute Suppe herstellen könne, möchte ich dir aus meinen Erfahrungen sagen, daß man jede Suppe auch ohne Fleischbrühe gut kochen kann. Es ist durchaus nicht notwendig, daß in jedem Haushalt 2—3mal wöchentlich, oder gar täglich Rindfleisch ausgekocht werde, nur damit die Fleischbrühe vorhanden sei zu Suppe und zum Gemüsekochen. Du wirst sehen, daß ohne das Fleischsieden viel mehr Abwechslung ins Kochen kommt. Ich beziehe die zur Suppe notwendige „Fleischbrühe" ganz ruhig aus dem stets frisches Wasser spendenden Wasserhahnen. Und obendrein macht es uns die Industrie ja leicht, Fleischbrühe herzustellen, wenn es sich darum handelt, einer Suppe oder einem Gericht den beliebten Bouillongeschmack zu geben. Mit Hilfe von Maggi's Bouillonwürfeln und einer entsprechenden Einlage z. B. hat man in kürzester Frist eine gute Suppe ohne den Umweg des Fleischsiedens, was namentlich dort angenehm sein wird, wo die Tischgenossen keine großen Liebhaber des „Gesottenen" sind. In Maggi's Suppenwürze besitzen wir im Gegensatz zu den Bouillonwürfeln, aus denen man Fleischbrühe herstellt, ein gutes Mittel, fade, dünnflüssige Suppen im Geschmacke zu heben. Es ist Sache des guten Geschmackes der Hausfrau, dafür zu sorgen, daß Suppe, wie auch jedes andere Gericht den ihm eigentümlichen besonderen Geschmack habe und daß dieser nicht durch Zugabe von zu viel Gewürzen verwischt werde. Maggi's Suppenwürze z. B. soll sehr sparsam und am besten kurz vor dem Anrichten verwendet werden. Die Suppe soll heiß, aber nicht zu heiß auf den Tisch gebracht werden, es ist ganz gut, wenn sie einige Min. vor dem Auftragen angerichtet wird, damit sie nicht unter allgemeinem Blasen und Rühren mit den Löffeln doch zu heiß in den Mund kommt. Das gute Aroma geht bei zu heiß gegessenen Speisen verloren, das zu heiße Essen ist eine schlechte, durch seine tägliche Wiederholung nicht nur die Zähne, sondern die ganze Gesundheit gefährdende Gewohnheit, der die Hausfrau mit einigem Nachdenken fürsorglich begegnen kann. Noch etwas ist zu beachten! Namentlich dünne Suppen verleiten dazu, das Gericht ungekaut und uneingespeichelt zu verschlucken, man reiche also zu jeder Suppe gutes, alt gebackenes Hausbrot oder Grahambrot, das den Zähnen etwas zu tun gibt, und gewöhne die Kinder daran, das Brot zur Suppe gut zu kauen. Es gibt so viele schlechte Eßgewohnheiten in unserm Volke, deren üble Folgen überall zu beobachten sind, daß ich es mir nicht versagen kann, dich darauf aufmerksam zu machen und dich zu bitten, hierein ein gutes Beispiel zu geben.

Wer es liebt, kann zur Suppe geriebenen Käse, Mager-, Parmesan-, Spalen- oder Saanenkäse servieren; wenn man Gäste hat, können auch die feingehackten Suppenkräuter extra serviert werden.

Die nun folgenden Rezepte wirst du nicht immer wörtlich befolgen, da und dort kannst du nach deinem Geschmacke oder dem deiner Esser etwas weglassen oder hinzufügen. Es liebt nicht jeder Muskatnuß. Ganz besonders möchte ich darauf aufmerksam machen, daß allerlei Reste von Gemüsen,

Breien, Kartoffelgerichten, wie auch Gemüsewasser, Spätzliwasser, Saucenreste sich ausgezeichnet beim Suppenkochen verwenden lassen; ein Blick in den Speiseschrank kann dir sofort sagen, welche Suppe du heute zu kochen hast. Solche Reste geben in Verbindung mit etwas weißem oder geröstetem Mehl, Hafergrütze, Kartoffeln, oder mit Maggi's Suppen eine ausgezeichnete Suppe. Man liest viel vom Durchtreiben der Suppen, ich halte das im allgemeinen nicht für nötig. Bei einer Gemüsesuppe z. B. darf man die einzelnen Bestandteile sehen, und die Zähne sollen Arbeit haben.

Suppenbrühen.

1. Gewöhnliche Fleischbrühe. Man wählt ein beliebiges Siedestück, legt die abgespülten Suppenknochen samt Zugabe in den Topf, fügt das hinlängliche Wasser kalt dazu und setzt es bedeckt auf mittelmäßiges Feuer. Sobald es kocht, hebt man den Deckel ab, bringt das abgespülte Fleisch, das nötige Salz und die Suppengemüse nacheinander hinein und deckt den Topf wieder. Sobald es wieder kocht, vermindert man das Feuer, läßt es ½ Std. auf diesem und hernach 2—3 Std. im Selbstkocher fortkochen. (Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer im ganzen 2—3 Std.) Die benötigte Brühe wird abgesiebt und zu beliebiger Suppe verwendet. (Siehe auch Nr. 182).

2. Kraftbrühe (Tassenbouillon). Man füllt den Fleischtopf mit ⅔ kaltem Wasser, gibt so viel gutes, blutiges Keulenfleisch (Kuhfleisch ist hierfür besonders zu berücksichtigen, da es weitaus kräftigere Brühe liefert, als Ochsenfleisch), einige Mark- und Rippenknochen hinzu, bis der Kessel fast voll ist und würzt bloß mit spärlich Salz. Die bedeckte Brühe wird abends langsam zum Sieden gebracht, 30 Min. gekocht und über Nacht eingesetzt und das am andern Morgen so wiederholt. Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer 3—4 Std. Hernach wird die Brühe abgesiebt und geklärt (siehe Register), wenn sie nicht ganz hell ist. Im Bedarfsfalle kann auch einfach ein Maggi's Bouillonwürfel in kochend heißem Wasser aufgelöst werden.

3. Braune Fleischbrühe. (Consommée.) Hiefür braucht man ein Gefäß mit dickerem Boden. Man belege den Boden mit 100 g dünn geschnittenem Speck oder frischem Nierenfett, im weitern mit 125 g magerm Schinken, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Sellerie und 1 gelben Rübe, alles fein zerschnitten, füge 1 Glas Wasser dazu und setze das Gefäß auf mittelgroßes Feuer. Ueber das alles gebe man noch 500 g Rindswade, 500 g Kalbsbrustspitze, beides klein geschnitten. Auch Abgänge von Nierenbraten oder von Roastbeef, sowie Geflügelabgänge lassen sich hierbei gut verwerten. Alles lasse man gedeckt langsam dämpfen, bis es prötzelt und gut riecht. Dann deckt man ab, wendet alles durcheinander und läßt es offen weiter braten, bis es wieder prötzelt. Dann wendet oder schwenkt man es wieder. So fährt man fort, bis der ganze Inhalt hübsch braun ist, lasse es aber ja nicht anbrennen. Dann stellt man das Gefäß 5 Min. beiseite, damit sich das Fett ansammeln kann, das dann abgegossen wird. Man stellt die Pfanne wieder auf das Feuer, gießt doppelt so viel Wasser auf, als der bisherige Inhalt ausmacht, und kocht es, bis die Einlagen weich sind, wie Nr. 2. Die fertige Brühe wird gut abgesiebt und kühl gestellt. Die Fettscheibe wird erst abgenommen, wenn man die Brühe braucht.

4. Kalbsbrühe. (Weiße Brühe.) 1 Gelbrübe, 1 Petersilienwurzel, ½ Sellerie, 1 weiße Zwiebel und 1 Lauchstengel, je zerschnitten, werden zusammen in Suppenfett gedünstet. Man legt 1—2 zerschlagene Kalbsfüße dazu und gießt 4—6 l kaltes Wasser daran. Wenn es siedet, so fügt man ½—1 Kalbs-

kopf, Kalbsbrust, Hals oder Lunge dazu, was man als Saucenfleisch zu verwenden gedenkt, und kocht die Brühe, bis das Fleisch weich ist und sich von den Knochen lösen läßt. Ein altes Huhn oder angebratenes Geflügel (Hals, Flügel, Füße, Magen) oder Kaninchenfleisch machen diese Brühe kräftiger. Abgesiebt, verwendet man sie zu Püreesuppen, zu weißen Saucen und zum Dünsten des Geflügels.

5. Knochenbrühe. Es können frische Knochen und solche, die vom Siedefleisch oder Braten abfallen, verwendet und miteinander benutzt werden. Wenn sie gut abgewaschen sind, werden sie mit kaltem Wasser aufgesetzt, schwach gesalzen und wie gewöhnliche Fleischbrühe Nr. 1 mit Suppengemüse versehen. Ein wenig frische Leber oder Lunge oder Milz macht sie kräftiger. Zweckmäßig ist es, die Knochen abends vorzukochen und dann über Nacht in den Selbstkocher zu stellen. Morgens siebt man die Brühe ab und verwendet sie nach Bedarf.

6. Kalbs- und Rindsfußbrühe kocht man auch wie Nr. 1. Die Brühen von diesen eignen sich außer zu Sulzen besonders zur Herstellung von Schleimsuppen. Auf einen Kalbsfuß rechnet man 250 g Körner (Grieß und Haferkörner oder Reis) und 3—3½ l Wasser nebst Salz und Suppengemüsen, setzt alles zusammen mit lauem Wasser auf, kocht es abends ½ Std., setzt es über Nacht in den Selbstkocher und wiederholt das, wenn notwendig, am Morgen nochmals. Bis am Mittag bekommt man gute Suppe und völlig weichen Kalbsfuß. Rindsfuß muß entsprechend länger gekocht werden.

7. Hühnerbrühe. Man nehme ein 2—3jähriges, am vorigen Tage geschlachtetes, gut gereinigtes Huhn. Der Magen wird gereinigt und mitgekocht. Zu klarer Hühnerbrühe für klare Suppen lege man 3—400 g reines Muskelfleisch vom Rind, für weiße Hühnerbrühe zu gebundenen Suppen und weißen Saucen aber entweder zerschlagenen Kalbsfuß oder 300 g Kalbsbrustknorpel bei. Für ein Huhn mit diesen Beilagen rechnet man 3 bis 3½ l Wasser und nur mildes Gewürz, weder Zwiebel noch Knoblauch. Zerschnittene Schwarzwurzel, rotgelbe Rüben und Petersilienwurzel sind geeignet. Man salze nicht zu viel. Wird gekocht wie Nr. 1. Aeltere Hühner müssen abends vorgekocht und über Nacht in den Selbstkocher eingesetzt werden. Morgens wird dasselbe wiederholt. Kochzeit bei stetigem Kleinfeuer für jüngere Hühner 2½—3, für ältere 4—6 Std. Diese Brühen werden durchgesiebt.

8. Schaffleischbrühe s. Nr. 183.

9. Schinkenbrühe s. Nr. 184.

10. Rauchfleischbrühe s. Nr. 185.

Schinken- und Rauchfleischbrühe müssen für den Wiedergebrauch mit Wasser verdünnt werden, bis sie im Salz richtig schmecken.

11. Gemüsebrühe. Ohne Fleisch oder Knochen kann man eine schmackhafte Brühe für Dünkli- oder Einlagensuppe bereiten. Wie für Fleischbrühe rüstet man verschiedene Arten Gemüse: 1 Wirz- oder Kabisköpfli, oder auch nur Blätter (wenn man den Wirzkopf z. B. für Salat verwendet) einige Karotten oder gelbe Rüben, 2—3 Sellerieknollen mit den gesunden Blättern, 2 bis 3 Kartoffeln, 1 Lauchstengel, 1 Bodenkohlrabi, 1 Zwiebel, einige Blätter von Gewürzkräutern, Petersilienwurzel, usw. Eine gute Beigabe sind z. B. gedörrte Erbsenschalen. Je nach Geschmack und je nach dem, was Garten oder Markt bieten, nimmt man von Gemüse und Gewürz mehr oder weniger. Die gereinigten, in beliebige Stücke zerteilten Gemüse gibt man mit genügend Wasser — für ein- oder zweimal Suppe — aufs Feuer, kocht sie 30 Min. und gibt sie dann in den Selbstkocher oder kocht sie auf ganz kleinem Feuer weich. Man salzt die Brühe, wenn die Gemüse bald weich sind.

Die Brühe wird gesiebt, sie kann zu Suppen, Saucen und allerlei Gerichten an Stelle von Fleischbrühe verwendet werden. Die Gemüse werden als Suppengemüse, oder in Buttersauce, oder als Auflauf oder Salat aufgetragen.

12. Wurzelbrühe. In 60 g zerlassener Butter dämpfe man auf Kleinfeuer 1 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 1 weiße Rübe oder Kohlrabi, 1 Lauchstengel, 1 Petersilie- oder Selleriewurzel und 1 Kartoffel, alles klein geschnitten. Sobald sich die Zutaten bräunen, gieße man 3 l kaltes Wasser dazu, salze, lasse es 5 Min. kochen und stelle die Brühe 1—2 Std. in den Selbstkocher. Sie wird gesiebt und entweder klar oder mit den Wurzeln zu beliebiger Suppe verwendet.

13. Zwiebelbrühe. Von 2—3 quer in Scheiben geschnittenen Zwiebeln mache man eine Zwiebelschwitze (Nr. 146). Man schütte 2—3 l Wasser daran und koche die Brühe so lange, bis die Zwiebeln den Geschmack abgegeben haben. Dann siebe man sie und verwende sie zu Suppen und Saucen. Will man diese Brühe gebunden, so dämpfe man 1—2 Löffel Mehl mit den lichtgelben Zwiebeln, bis es Blasen wirft.

14. Mehlbrühe, weiße oder braune. Auf 1 l Suppe nehme man 30 g Mehl und 20 g Fett. Zu weißer Brühe dämpfe man, bis es Blasen wirft (Mehlschwitze), zu brauner Brühe röste man es kastanienbraun (Mehlrösti). Es wird nach und nach unter Umrühren mit kaltem Wasser abgelöscht.

15. Brösmelibrühe. Für 1 l fertige Suppe wird eine halbe Obertasse gehackte oder geriebene Weißbrotkrume als Brösmeliröste hergerichtet, dann mit 1 l gesalzenem Wasser überbrüht und aufgekocht. Sie wird ebenfalls zu verschiedenen Suppen verwendet.

16. Kräuterbrühe. Zwiebelröhren, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon und beliebige andere wohl gereinigte und fein zerschnittene Kräuter werden zusammen in Butter gedämpft, mit hinreichend kochendem Wasser abgelöscht und ohne weiteres mit den übrigen Einlagen versehen. — Petersilie und Kerbel zusammen gedämpft, geben auch eine schmackhafte Brühe. — Ebenso Kerbelkraut mit Kohl, gelben und weißen Rüben.

17. Pilzbrühe. Eine kleinere Menge frischer Pilze wird gereinigt, sauber gewaschen und in hinlänglich Butter mit Salz und weißem Pfeffer bloß weich gedünstet. Sie werden mit dem zur Suppe nötigen Wasser überbrüht, dann aufgekocht und nach Vorschrift verwendet.

18. Erbsenbrühe. 1/2 kg gewaschene und eingeweichte Erbsen werden mit etwas Sellerie- und Petersilienwurzel, gelben Rüben, wenig Zwiebel und Knoblauch und einem Stückchen Butter mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, langsam weichgekocht und gesalzen; rühren darf man nicht, soll die Brühe hell bleiben. Wenn die Erbsen weich sind, wird die Brühe, die zu allen Suppen und Saucen gebraucht werden kann, durchgesiebt. Die Erbsen können zu Suppe oder Püree verwendet werden.

Maggi's Bouillonwürfel ergeben, nur in kochend heißem Wasser aufgelöst, gute Fleischbrühe. Es können daraus mit verschiedenen Einlagen beliebige Suppen gekocht werden. Zugabe von Salz, Butter usw. ist überflüssig.

Suppen.

19. Gebrühte Brotsuppen. (Dünklisuppe) a) Auf 1 l Suppe rechnet man 50 g (per Person 1 Handvoll) fein geschnittenes, gut gedörrtes Einschneide- oder Hausbrot. Man legt es in die Suppenschüssel, bestreut es mit

feingehacktem Grünem und begießt es dann mit kochender, klarer Fleischbrühe oder Gemüsebrühe (Nr. 11). Die Suppe wird kräftig und erhält schöne Farbe, wenn die Dünkli braun gebäht oder mit ganz wenig Fett leicht geröstet werden. Die Suppe wird mit geriebenem Käse serviert.

b) Gebrühte Brotsuppe von Milch. Das in der Schüssel liegende dürre Einschneidebrot wird mit weißem, gemahlenem Pfeffer bestreut und mit gesalzener, kochender Milch übergossen. Behandlung wie oben. Es kann auch bloß 1/3 der kochenden Milch zum Anbrühen verwendet werden. Die übrigen 2/3 können mit 1—2 Eigelb und einem Kaffeelöffel Maizena, zusammen ganz dünn verrührt, gebunden und so wieder vors Kochen gebracht werden, ehe man sie an das angebrühte Brot gibt. Man kann in alle diese Brühsuppen nach Belieben Brühreis, Klößchen usw. geben.

20. Gekochte Brotsuppe (Panade). a) 2 in Scheiben geschnittene Semmeln oder 125 g dürre Hausbrotkrume werden mit 1/2 l kochendem Wasser begossen, bedeckt und rasch zum leichten Kochen gebracht und darauf 1/2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Das zerkochte Brot wird alsdann durch ein Sieb getrieben, wieder aufs Feuer gestellt, mit kochendem Wasser oder beliebiger kochender Brühe begossen, so daß es eine dickliche Suppe gibt. Man rührt ein Stück frische Butter dazu, würzt mit Salz und Muskatnuß und kann die Suppe mit Ei und saurem Rahm binden.

b) Gekochte Brotsuppe von Milch. Auf 1 l fertige Suppe nimmt man 50 g feinst geschnittenes Brot in kochende, schwach gesalzene Milch. Ist das Brot verkocht, so rührt man ein dünnes Teiglein von 1/2 Löffel Weizenmehl, 1 Ei und hinlänglich Milch hinein. Sobald sich am Rande Blasen zeigen, wird die Suppe angerichtet.

Alle Brotsuppen können auch von Diät-, Hausbrot oder Grahambrot hergestellt werden.

21. Paniermehlsuppen. Fein geschnittenes, klingeldürres Hausbrot, Roggenbrot, Grahambrot, Korn- oder Weizenbrot, ebenso Zwieback oder eigentliches gelb gefärbtes Panierbrot werden im Mörser fein gestoßen, gesiebt, und jede Sorte für sich sorgfältig aufbewahrt. Hieraus bereitet man verschiedene Suppen für Gesunde und Kranke. Man rechnet auf 1 l Suppe 50—60 g, je nach der gewünschten Dicke. Man streut die Einlage in kochende Fleischbrühe, Milch oder Wasser, läßt die Suppe 5 Min. kochen und stellt sie danach 1—1 1/2 Std. in den Selbstkocher. Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer 1/2—3/4 Std. Ist sie hinlänglich gesalzen, so bindet man sie vor dem Anrichten beliebig mit Ei oder saurem Rahm, richtet sie an und bestreut sie bei Fleischbrühe und Wasser mit Grünem oder Muskatnuß, bei Milch aber mit etwas weißem Pfeffer. Die Paniermehlsuppen von Wasser können mit Maggi's Suppenwürze gekräftigt werden.

22. Teigwarensuppe mit Fleisch- oder Gemüsebrühe. Auf 1 l Suppe sind 50—60 g gebrochene Fideli oder Eiergerste usw. erforderlich. Man gibt sie in die siedende Brühe, läßt unter Aufrühren einige Wälle darüber gehen, stellt sie in den Selbstkocher und läßt sie 25—30 Min. aufquellen oder auf Kleinfeuer kochen, bis sie weich sind. Beim Anrichten werden solche Suppen mit reichlich Grünem und Muskatnuß bestreut und mit Reibekäse zu Tisch gegeben. — Fideli und Suppenmakkaroni werden etwas feiner, wenn man sie vorher blanchiert (s. Register). Nach dem Blanchieren zerschneidet man sie in 2—3 cm lange Stücke, wenn man sie nicht vorher gebrochen hat. Erst dann gibt man sie in kochende Brühe, läßt einen Wall darüber gehen und setzt sie 30—35 Min. in den Selbstkocher.

23. Ribelisuppe. a) Man streut Ribeli (s. Suppeneinlagen Nr. 63) in die

kochende Fleisch- oder Gemüsebrühe, kocht sie ein paarmal auf, bis sie in die Höhe steigen und richtet sie an. Man kann diese Suppe 20—30 Min. in den Selbstkocher stellen, so quillt sie besser auf. Die Suppe wird gut mit Grünem oder mit Muskatnuß bestreut und mit geriebenem Käse serviert.

b) Ribelisuppe von Milch. Bereitung wie oben, aber ohne Suppengrün.

24. Einlaufsuppen. a) Zu 1 l fertiger Suppe rührt man in einem Töpfchen 50 g Mehl (5 Eßlöffel) mit 1 Ei, einer Prise Salz und hinlänglich Milch dickflüssig an, also daß es langsam vom Kochlöffel läuft. Dies wird von hoch oben in kochende Suppenbrühe kreisförmig eingeträufelt. Tritt die Masse nach oben, so ist die Suppe zum Anrichten fertig. Auch diese Suppe wird mit reichlich Grünem und mit oder ohne Käse serviert.

b) Schweizersuppe. Auf 1 l Suppe rührt man 2—3 gestrichene Löffel Mehl mit 1—2 Eiern und 2 Löffel saurem Rahm an und verdünnt das Teiglein dann mit kalter Gemüse- oder Fleischbrühe. Man läßt es in kochende Suppenbrühe laufen, und sobald es sich feinflockig ausgeschieden hat, wird die Suppe über Schnitten (Nr. 56) angerichtet und garniert.

c) Baumwollsuppe. Auf 2 l fertige Suppe rührt man 50 g Butter weiß, schlägt 2 gewärmte Eier hinein und rührt noch 75 g — 7—8 gestrichene Löffel — Mehl hinzu. Das zusammen wird mit Milch oder Rahm zu einem mittelflüssigen Teiglein gerührt und in die kochende Fleisch- oder andere Suppenbrühe kreisförmig eingeträufelt, ohne dabei zu rühren. Sobald die Bällchen aufsteigen, wird die Suppe über feine, warm eingelegte Gemüse angerichtet und garniert.

d) Einlaufsuppe von Wasser. Auf 1 l fertige Suppe macht man den einen oder andern Einlaufteig, gibt ihn in kochendes, gesalzenes, mit 10 g Butter versehenes Wasser und richtet die Suppe dann über warme zerschnittene Gemüse und gebackene Brotwürfel, gedörrte Brotdünkli oder über Suppenschnitten an und bestreut sie mit reichlich Grünem.

e) Einlaufsuppe von Milch wird von Einlaufteig (Nr. 24 a) gemacht und über gebähte Brotschnitten angerichtet.

25. Luftsuppen (eingerührte Suppen) von Weizen-, Korn- und Roggenmehl, Leguminosenpräparaten, Hafer- und Gerstenmehl, Maismehl. Zu 1 l fertiger Suppe nimmt man von der einen oder andern Sorte Mehl 2 kleine Löffel. Das Quellungsvermögen ist aber etwas verschieden, man kann nach Erfahrung bei dem einen etwas weniger, bei dem andern etwas mehr nehmen. Die Mehle sind mit 2 dl Milch, Wasser oder Fleischbrühe und beliebig 1—2 Eiern kalt anzurühren. Das ganz glatte, dünne Teiglein wird danach in das entsprechende Quantum kochender Fleisch- oder Suppenbrühe eingerührt; sobald am Rande Blasen aufsteigen, richtet man die Suppe an und garniert sie mit reichlich Grünem.

Anmerkung. Luftsuppe kann vor dem Anrichten 15—30 Min. in den Selbstkocher gestellt werden. Sie quillt dann besser auf. Nach Belieben kann man sie über frischgekochten Brechspargel, über Blumenkohlröschen, über frische Erbsen oder über Rosenkohl anrichten. Ist das Teiglein ohne Ei angerührt, was besonders bei Leguminosen-, Hafer- oder Gerstenmehl zu empfehlen ist, so kann man obige Gemüse roh in die fertige Suppe legen. Wenn sie dann noch 5 Min. mitgekocht haben, stellt man die Suppe 15—30 Min. in den Selbstkocher. Eine solche Suppe kann dann über gelb geröstete Brotwürfel oder gebähte Semmelschnittchen angerichtet werden. — Statt frischem Gemüse kann übrig gebliebener Spinat, Kohl, Rosenkohl usw. in solcher Suppe aufgekocht und so wieder schmackhaft verwendet werden.

26. Griessuppen. a) Weizengrieß, Roggengrieß, Gerstengrieß, Hafergrieß, Maisgrieß (Polenta), Buchweizen-

grieß, Reisgrieß, Reisjulienne, Tapiokagrieß, Tapiokajulienne. Auf 1 l fertige Suppe nimmt man 50—60 g von den erstern Sorten, von den letztern vier Sorten je 30 g. Dies wird in kochende Fleisch- oder beliebige Suppenbrühe oder Wasser mit etwas Butterzugabe eingestreut und unter österm Umrühren bei sehr herabgeminderter Flamme gekocht, bis der Grieß nicht mehr sinkt, dann ½—1 Std. in den Selbstkocher gestellt oder ¼ Std. weiter fortgekocht. Uebriges Gemüse von Kohl, Wirsing oder Spinat und Karotten läßt sie mit Grießsuppe gut verwenden. Feinere Grießsuppen können über feinere, extra in gesalzenem, mit etwas Butter versehenem Wasser vorgekochte und im Selbstkocher gedämpfte Gemüse mit oder ohne Klößchen angerichtet werden. Sie werden je nach Belieben mit Grünem oder Muskatnuß bestreut.

b) Eier-Grießsuppe. Auf 40 g Weizengrieß nimmt man 1 zerklopftes Eigelb und verrührt den Grieß 5 Min. damit in der Pfanne, in welcher er gekocht werden soll. Alsdann wird gute, kochende Fleischbrühe daran gegossen und die Suppe wie oben gekocht, angerichtet und garniert.

c) Grießsuppe von Milch. Es können alle Grießarten mit der Milch in derselben Weise wie a oder b gekocht werden. Die Milch kann sehr schwach gesalzen und mit wenig Zucker (25—30 g) versetzt werden. Sie kann auch über Mehl- oder Grießklößchen angerichtet werden.

27. **Körnersuppen.** a) Gewöhnliche Gerstensuppe. 3—4 l Suppe erfordern 200—250 g grobe Gerste. Klar gewaschen, schüttet man sie in einen schadlosen Emailtopf (in defektem Email- oder in Eisengeschirr wird sie grau), in eine gut verzinnte Kupfer- oder beliebige andere Pfanne, fügt hierauf gespaltene gute Knochen, besonders Schinkenknochen oder Kalbsfuß, oder auch magern Speck oder ein geräuchertes Schweinsrippstück hinzu. Nun übergießt man die Einlagen mit dem nötigen Wasser und kocht die Suppe auf stetigem Feuer 3—4 Std. Beliebige Suppengemüse werden erst nach der Hälfte, das Salz gegen das Ende der Kochzeit zugesetzt. Kann diese Suppe im Selbstkocher bereitet werden, so ist es vorteilhaft, sie abends ½ Std. vorzukochen und über Nacht auf ein heißes Gefäß zu setzen. Am Morgen kocht man sie nochmals auf und stellt sie bis mittags wieder ein. Solche Suppe wird beim Anrichten reichlich mit Grünem bestreut.

Wer es liebt, kann mit der Gerste gleichzeitig 1—2 Handvoll weiße Böhnchen kochen lassen. Bohnen und Gerste sollen über Nacht eingeweicht werden. Diese Suppe kann auch ganz gut ohne Fleisch oder Knochen bereitet werden.

b) Gebundene Gerstensuppe. Zu 1 l Suppe rechnet man 35 bis 40 g Perl- oder Ulmergerste. Man schmelze 30 g Butter oder fein gehackten, geräucherten Speck oder Nierentalg, schwitze 1 Löffel Mehl darin weiß, gebe die klar gewaschene, wohl vertropfte Gerste dazu und dämpfe sie mit, bis sie heiß ist, gieße das nötige warme Wasser (für den Gebrauch des Selbstkochers 1¼ l) unter Umrühren dazu und lege 1 mit einer Nelke besteckte Zwiebel und und Sellerie (Kraut oder Knolle) dazu. So läßt man die Suppe bei schief aufgelegtem Deckel und öfterem Umrühren und Abstoßen vom Boden auf stetigem Feuer sehr langsam 2—2½ Std. kochen, oder man stellt sie nach ½ Std. auf 2½—3 Std. in den Selbstkocher. Wenn sie bald weich ist, wird das nötige Salz zugegeben.

Beim Anrichten entferne man Zwiebel und Sellerie und bestreue nach Belieben die Suppe mit reichlich Grünem.

Anmerkung. Diese Suppe kann auf mannigfache Art mit Hilfe verschiedener Einlagen abgeändert werden. Abwechslungsweise kann man sie über warme Spargelköpfchen, Rosen- oder Blumenkohl, grüne Erbsen usw. anrichten, oder man

legt diese noch 5 Min. vor dem Einsetzen in den Kocher bei. Oder man streut gebackene Mehlerbsen oder Brotwürfelchen auf, oder legt Schwamm-, Butter-, Schinken- oder Markklößchen bei.

c) Gewöhnliche Reissuppe. 100 g Suppenreis, klar gewaschen, werden gleichzeitig mit dem Fleisch in gut kochendes Wasser gegeben, so daß sie ganz verkochen. Wer dies nicht wünscht, kann Hartreis beliebig später zugeben oder extra in Suppenbrühe kochen.

Oder man kann die Suppe 20—25 Min. kochen, oder 5 Min. vorkochen und 40—50 Min. in den Selbstkocher stellen. Die angerichtete Suppe wird je nach Belieben mit reichlich Grünem bestreut und mit Reibekäse serviert.

d) Gebundene Reissuppe. 40 g Reis werden klar gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. 25 g süße Butter werden erhitzt, 20 g Mehl hinzugefügt und blasig geschwitzt, der Reis wird zuletzt so lange damit umgerührt, bis er glasig erscheint; danach gießt man unter Umrühren 1 l heißes Wasser dazu, legt 1/2 kleinere Gelbrübe, eine kleine, mehrfach gestupfte Zwiebel und ein kleines, halbes Lorbeerblatt bei (welche vor dem Anrichten wieder entfernt werden), kocht die Suppe unter mehrmaligem Abstoßen am Boden 3/4—1 Std. auf stetigem Feuer oder 1/4 Std. für das Garmachen im Selbstkocher und stellt sie in diesen mindestens 1 Std. ein. Diese Suppe wird kurz vor dem Anrichten gesalzen, mit Grünem bestreut und mit Reibekäse serviert. — Nach Belieben kann man 1—2 in heißes Wasser getauchte, sodann gehäutete, mitten entzwei geschnittene, von Kernen und Wasser befreite und in kleine Stückchen geteilte Tomaten oder kleine Würfelchen von Karotten, oder junge Erbsen mitkochen lassen.

e) Klare Reissuppe. Für 2 l Suppe bereitet man einen guten Brühreis (s. Register) von 100 g bestem Hartreis. Derselbe wird auf ein Sieb gegeben und gut vertropft in die Suppenschüssel gelegt, mit kochend heißer, sehr kräftiger, klarer Fleischbrühe, Kraftbrühe, Gemüsebrühe übergossen und reichlich mit Grünem bestreut. — Es können zum Anrichten auf den warmen Reis noch feine warme Gemüse mit Klößchen, oder letztere allein, oder in dünne Filets geschnittene Braten- oder Geflügelrestchen als Einlage dienen.

f) Sagosuppe. 40 g echter Sago werden ein wenig zerstoßen und darnach durch ein groblöcheriges Sieb gerüttelt. Alsdann muß er gut überstehend mit kaltem Wasser begossen und 3—4 Std. geweicht werden. Man setzt ihn mit 1/4 l kaltem Wasser zum Feuer, läßt ihn unter Umrühren klar kochen, gießt noch 1 l gute, kochende Fleischbrühe hinzu, läßt ihn wieder klar kochen oder stellt ihn, wenn die Suppe wieder kocht, zu weiterem Aufquellen mindestens 1/2 Std. in den Selbstkocher. Muskatnuß und beliebig Grünes werden beigegeben.

g) **Kartoffelsagosuppe.** 50 g klar gewaschener Sago werden mit 1/8 l kaltem Wasser angerührt, dann rasch in 1 l kochende Fleischbrühe gegeben und fortwährend gerührt, bis er nicht mehr sinkt, wenn man ihn im Selbstkocher noch 1/2 Std. oder beliebig länger quellen lassen will, sonst aber kocht man ihn, bis die Körner klar sind. Diese Suppe kann mit Ei legiert werden, das mit 1—2 Löffel Wasser, Milch, Rahm oder Weißwein gut zerschlagen ist.

h) Grünkernsuppe. Zu 1 l Suppe nehme man 60 g gemahlenen Grünkern und setze ihn unter Umrühren mit 1 l kaltem Wasser zu (für stetiges Kochen auf dem Feuer mit entsprechender Zugabe). Man lasse die Suppe 1 1/2 Std. langsam kochen oder stelle sie nach 1/2stündigem Kochen für 1 1/2 bis 2 Std. oder länger in den Selbstkocher. Ist die Suppe fertig gekocht (oder vor dem Einstellen in den Selbstkocher), rührt man ein Teiglein an von 1 Löffel

Mehl mit ¼ l Milch, rührt dies an die Suppe, läßt sie damit gut aufkochen und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Grünes beim Anrichten.

i) Hafersuppe mit Fleisch gekocht. Man setze ¼ kg Fleisch mit Suppengrün in kochendes Wasser. Wenn es kocht und abgeschäumt ist, rührt man auf 1 l Brühe 50 g ganze Haferkörner ein. Auf stetigem Feuer bedarf sie 2½ Std. Kochzeit, kann sie im Selbstkocher gar gemacht werden, so stellt man sie nach ½stündigem Kochen 2—3 Std. ein. Sie wird reichlich mit Grünem bestreut.

k) Hafersuppe auf volkstümliche Art. 50—60 g Hafergrieß oder Hafergrütze, 1 l Wasser, 10 g Salz und 10—15 g Butter. Das Wasser wird kochend gemacht, das Haferpräparat eingestreut, die Butter dazu gelegt und sachte, daß sie nicht überläuft, ½—¾ Std. gekocht, und dann gesalzen. Kann man sie im Selbstkocher gar machen, so stelle man sie ein, sobald die Grütze nicht mehr rasch sinkt. Je länger sie darin bleibt, desto mehr quillt sie auf. Suppen, die für den Morgen bestimmt sind, werden daher am besten spät abends vorgekocht und über Nacht auf ein heißes Gefäß eingesetzt. Vor dem Anrichten kann man als Würze 1 Löffel Reibekäse zusetzen.

Anmerkung. Anstatt Einlage von frischer Butter kann man braune Butter auf die angerichtete Suppe gießen. Oder man kann in heißer Butter einen Löffel Hafergrütze braun rösten und die Suppe damit abschmelzen. Ferner werden Hafersuppen sehr schmackhaft, wenn sie mit Knochenbrühe Nr. 5, oder mit Zwiebelbrühe Nr. 13, oder in brauner Mehlbrühe Nr. 14 gekocht werden. — Sehr empfehlenswert sind Hafersuppen mit halb Wasser, halb Milch, schwächer gesalzen und ohne Butter. Auf dem Lande bereitet man sie häufig mit abgerahmter Milch, die so trefflich verwertet werden kann.

28. Schleimsuppen. a) Aus dicker Gerste, Reis und Haferkernen bereitet man sie wie Körnersuppen (Gerste, Reis usw.) mit oder ohne Fleisch- oder Knocheneinlage. Der Unterschied in der Bereitung besteht darin, daß man das Quantum der Einlage um ⅓ stärker nimmt und ebenso auch um so viel länger kocht, sie auch öfter mit der Schwingrute durchpeitscht. Dies ist namentlich beim Garmachen im Selbstkocher zu empfehlen, bei zweimaligem Einsetzen abends und morgens. Dann sind Schleimsuppen vor dem Anrichten durch ein feines Sieb zu passieren, nochmals aufs Feuer zu setzen, hinlänglich mit Salz und etwas Pfeffer zu würzen und auf 1 l Suppe mit 1 Eigelb zu legieren, welches mit 1—2 Löffel süßem Rahm oder Weißwein zerklopft wird und dem ein Stückchen süße Butter von 5—10 g beigelegt ist. Schleimsuppen werden häufig über Einlagen von feinen Gemüsen (s. Nr. 27b) mit oder ohne Suppenklößchen, oder über solche allein oder über feine Filets von Kalbs- oder Geflügelbraten angerichtet. Auch paßt ohne weiteres das Bestreuen der angerichteten Suppe mit ganz kleinen, gelb gebackenen Brot- oder Semmelwürfelchen.

b) Schleimsuppen von Haferflocken, Reisflocken, Sago oder Tapiokaflocken und Maizena. Man benötigt von diesen auf 1 l Flüssigkeit (Suppenbrühe, gesalzenes Wasser oder schwach gesalzene Milch) je 40—50 g. Die Flocken oder die Präparate werden mit ¼ l Flüssigkeit angerührt, wenn man nicht vorzieht, sie in etwas Butter zu dämpfen und in die übrige kochende Flüssigkeit einzurühren. Kochzeit, langsam, bei stetem Feuer ½ Std. Bei Benutzung des Selbstkochers: Kochzeit 10 Min. und 1½—2 Std. einstellen. Ist die Suppe von Wasser, so wird etwas süße Butter damit verkocht. Legieren und Garnieren dieser Suppen nach Gutfinden. Der Milchsuppe kann etwas Zucker beigegeben werden. In diesem Fall wird ein Stück Zimmet, Zitronen- oder Orangenschale mitgekocht.

c) Schleimsuppen von Feinmehlen. 30—40 g Arrowroot,

Reis-, Weizen- oder Maiscreme, Mondamin, Maizena u. dgl. zu 1 l Flüssigkeit, die aus Wasser mit 10—15 g Butter, aus Fleischbrühe oder Milch bestehen kann. ³/₄ dieser Flüssigkeit setzt man aufs Feuer und mit dem übrigen ¹/₄ l rührt man das Mehl kalt und glatt ab. Dies Teiglein wird sodann in die kochende Flüssigkeit eingerührt und mit dem Rühren wird fortgefahren, bis die Suppe sich klar gekocht und die Rauheit verloren hat. Man schmeckt nach Salz, zieht sie nach Belieben mit verrührtem Eigelb ab und bestreut sie nach dem Anrichten beliebig mit Biskoten, Mehlerbsen, feinen gebackenen Semmelwürfelchen oder entzwei gebrochenen, gebähten Semmelschnittchen (s. diese). Als Milchsuppen können sie auch süß bereitet und mit irgend einer aromatischen Zugabe von Zimmet, Zitronenschale, Vanille u. dgl. bereitet werden.

29. Röstsuppen. a) Gewöhnliche braune Mehlsuppe. Man wähle gut gemischtes, nahrhaftes Backmehl und röste es im Vorrat trocken (s. unter „Kochvorräte"). Auch das im Handel erhältliche geröstete Weizenmehl von Maggi ist gut. Zu 1 l Suppe setze man ³/₄ l Wasser aufs Feuer und lasse es rasch kochend werden. Inzwischen rühre man 60 g = 3 schwach gehäufte Löffel Röstmehl mit ¹/₄ l kaltem Wasser sorgfältig an und bringe es unter Umrühren in das kochende Wasser. Man setze das Rühren fort, bis die Suppe bei langsamem Feuer kocht, würze sie mit 1 Teelöffel Salz, verrühre 10—15 g frische Butter darin und lasse sie langsam 15 Min. kochen. Oder man koche sie 5 Min. und stelle sie zum weitern Aufquellen mindestens 1 Std. in den Selbstkocher. Sie kann vor dem Anrichten beliebig mit 1 Teelöffel Essig oder 2 Löffel Rotwein gesäuert werden.

b) Legierte braune Mehlsuppe. Auf 1 l fertige Suppe wird 1 ganzes Ei mit 2 Löffel Wasser und 1 Prise Muskatnuß sehr gut verkleppert, so daß das Eiweiß keine Fetzen bilden kann. Man rührt wie gewohnt 2 bis 3 Löffel heiße Suppe daran, rührt dies in die schwach kochende Suppe und läßt diese unter Umrühren nur noch so lange auf dem Feuer, bis das Ei sich gebunden hat. Dann erst wird die Suppe gedeckt und sofort angerichtet oder in den Kocher gestellt.

c) Braune Mehlsuppe mit Zwiebeln. 20 g fein gehackte Zwiebeln werden in 10—15 g gutem Backfett bis zum gelben Anlaufen oder nach Belieben auch nur weiß geschwitzt, 3—4 Löffel heiße Suppe dazu und dies so in die Suppe hinüber gerührt. Weitere Behandlung wie oben, doch kommt hier keine Butter oder höchstens ein kleineres Stückchen dazu.

d) Mehlsuppe mit frischer Röstung. Für 1 l Suppe. 2 bis 3 Löffel gesottene Butter, gutes Backfett oder Olivenöl, dies wird heiß gemacht und 6—8 Löffel Mehl gut auf den beliebigen Grad geröstet. Diese Röstung wird mit heißem Wasser langsam abgelöscht, die Suppe gerührt, bis sie kocht und dann auf kleinem Feuer fertig gekocht. Sollen Zwiebeln mit geröstet werden, so schneidet man sie fein, läßt sie vor der Beigabe des Mehles im Fett weiß schwitzen und röstet sie dann mit dem Mehl gar.

e) Röstmehlsuppe mit Broteinlage. Zu 1 l Suppe mache man 1 l Wasser mit 1 Teelöffel Salz kochend. 2 Handvoll frische Brotdünkli (von Semmel oder beliebigem Hausbrot) werden in 20—25 g heißes Fett gelegt und damit geröstet, bis die Butter aufgesogen ist. Alsdann stäubt man 2—3 Löffel trockenes Röstmehl darauf und röstet es zusammen 1—2 Min. weiter. Dies wird mit dem kochenden Wasser abgelöscht, mit Muskatnuß gewürzt, 5 Min. gekocht und angerichtet. Man kann in der Butter zuerst feingehackte Zwiebel schwitzen, ehe man das Brot beigibt.

f) Röstmehlsuppe mit Broteinlage. Man mache mit oder ohne Zwiebel eine gute flüssige, braune Mehlrösti mit 2—3 Löffel Mehl und

25—30 g gesottener Butter oder Olivenöl. Diese lösche man mit 1 l heißem Wasser ab, lasse sie gut aufkochen, gebe 1—2 Handvoll dürre Suppendünkli dazu, lasse die Suppe noch einmal aufkochen, salze und richte sie an oder stelle sie noch 1/2 Std. in den Selbstkocher.

g) Röstsuppen von Weizen-, Mais-, Hafergrieß und Leguminosenmehlen. Von diesen dämpfe man zu 1 l Wasser 50 bis 60 g. Es bedarf hiezu 10—15—20 g Fett, welches heiß gemacht werden muß, ehe man das Grieß einschüttet. Nun dämpfe man das miteinander nach Belieben, bis es durch und durch recht heiß wird, oder man röste weiter, bis es Farbe nimmt. Lösche hierauf unter Umrühren mit heißem Wasser ab, füge 1 Teelöffel Salz dazu, lasse die Suppe 10 Min. köcheln und stelle sie 2—3 Std. in den Selbstkocher. — Beliebte Suppen für den Abendtisch.

h) Röstsuppe von Brot. 50—60 g ganz kleine Brotwürfelchen werden in 15—20 g heißer Butter gelb und hart geröstet, mit 1 l heißem Wasser überfüllt, leicht gesalzen, 2—3 Min. gekocht und mit 1 ganzen Ei, das mit 1 Löffel saurem Rahm sehr gut verkleppert ist, legiert, mit Muskatnuß gewürzt und angerichtet.

i) Röstsuppe mit Tomaten. Zu jeder Röstsuppe kann man kurz vor dem Anrichten einige gedämpfte und durch ein Haarsieb gestrichene Tomaten beigeben. Dies gibt für Liebhaber ausgezeichnete Suppen.

k) Kümmelsuppe. Kümmelbeigabe paßt zu allen Röstsuppen. Man füge der kochenden Suppe 1—1 1/2 Teelöffel gereinigten und einige Std. in kaltem Wasser geweichten Kümmel bei. Damit erreicht man nicht bloß eine angenehme Abwechslung. Kümmel dient besonders auch denen, welche durch Erkältung an Verdauungsstörungen leiden.

30. Gemüsesuppen. a) Italienische Gemüsesuppe (Minestra). Hiefür dienen alle zurzeit erhältlichen Gemüse. 1 kg reicht für 2—2 1/2 l Suppe. Dicke, ausgehülste oder dürre, über Nacht eingeweichte und 1/2 Std. vorgekochte, abgesiebte Bohnen, 1/4 eines Kohlkopfes, gelbe oder weiße Rüben, 2—3 rohe, geschälte Kartoffeln, etwas Sellerie, Lauch und reichlich Petersilie sind notwendig. Rein gewaschen, wird alles mit Ausnahme der Bohnen wie zu Julienne zerschnitten, dann legt man die Bohnen ein und gibt ein Stück Butter darüber. Dies wird nun mit 1/2 l heißem Wasser zum Kochen gebracht, dann folgen die andern Zutaten der Reihe nach, jede wird mit weiterem kochendem Wasser überfüllt und zum Kochen gebracht. Schließlich gibt man noch 2—3 Löffel Suppenreis dazu, gibt Salz bei, würzt nach Belieben mit weißem Pfeffer und Muskatnuß, und wenn alles zusammen noch 10 Min. gekocht hat, stellt man die Suppe für 2—3 Std. in den Selbstkocher, oder läßt sie auf Kleinfeuer gar werden. Die Suppe wird mit geriebenem Käse serviert.

b) Weiße Gemüsesuppe. Man bereite nach a Gemüse vor, lasse aber Kohl weg und gebe dafür 1 Stück Kohlrabi oder Weißrübe, eine Handvoll grüne Bohnen und 1—2 roh geschälte, zerschnittene Kartoffeln hinzu. Die nämlichen Gewürze und Fett, wie bei obiger Suppe werden mit 2 Löffel Mehl weiß geschwitzt, dann mit den angegebenen Juliennegemüsen (oder auch käuflicher, über Nacht gewässerter, gut abgetropfter Julienne) weitere 10 Min. gedämpft. Das alles wird mit hinlänglich Wasser, Knochen- oder Fleischbrühe abgerührt, aber nicht zu dünn; man läßt die Suppe unter wiederholtem Aufrühren entweder auf stetigem Feuer gar werden oder auch 15 Min. kochen und stellt sie nachher 2—3 Std. in den Selbstkocher. Man würzt sie mit Salz und Pfeffer und gibt eine Handvoll gelb gebackene Brotwürfel darüber.

c) Einfache Gemüsesuppe. Eine größere Zwiebel und 1 bis 2 Rotgelbrübchen oder 1 Oberkohlrabi werden geschält, in feine Blättchen

zerschnitten und gröblich zerhackt. Dieses wird in 30 g Butter gedämpft, mit $^3/_4$—$1^1/_2$ l Wasser begossen und 5 Min. gekocht. Dann streue man 50 g groben Grieß, Sago oder mit Milch angerührtes Mehl hinzu, lasse die Suppe nochmals 5 Min. kochen, bedecke sie und stelle sie $1^1/_2$—2 Std. in den Selbstkocher. Macht man diese Suppe auf stetigem Feuer gar, so füge man den Grieß usw. erst bei, wenn die Gemüse fast weich sind. Beliebig kann mit den Gemüsen gewechselt werden. Die Suppe wird mit Suppenkräutern bestreut.

d) Juliennesuppe. 100 g getrocknete Gemüse, im Handel erhältlich als Julienne, werden in $1^1/_2$—2 l Wasser weichgekocht. Wenn sie bald weich sind, gibt man 80—100 g gewaschenen Reis dazu, läßt vollends weichkochen, gibt vor dem Anrichten etwas süße Butter zu oder richtet die Suppe über geröstete Brotwürfeli an.

e) Restensuppe. Reste von Gemüsen, die aber nicht mehr als zwei Tage alt sein dürfen, treibt man, alles zusammen oder einzeln, durch das Sieb, schwitzt etwas Mehl in Butter, gibt die Masse hinein, rührt das Ganze noch ein wenig und löscht mit Wasser, salzt, würzt mit Maggi und hat eine sehr gute Suppe. Statt mit Mehl kann die Suppe auch mit 1—2 Maggirollen sämig gemacht werden.

31. Spinat-(Kräuter)suppe. Hacke 2 Handvoll gewaschenen, rohen Spinat, 1 Handvoll Sauerampfer, 1 Handvoll Löwenzahn, eine kleine Handvoll junge Nesseln, 1 Büschel Kerbel und Petersilie zusammen, aber nicht so fein, daß es brühig wird. In 60 g fein gehacktem Speck oder 50 g Butter dämpfe man 2 Löffel Mehl, bis es schwitzt, füge das Gehackte bei und rühre es auf kleinem Feuer einigemal mit um, aber ja nicht, bis es Saft zieht, fülle $1^1/_2$—2 l Wasser nach und rühre fortwährend, bis die Suppe ungefähr 5 Min. gekocht hat. Würze sie mit Salz, legiere sie nach Belieben mit 1—2 Eiern, richte sie an, streue Schnittlauch und eine kleine Handvoll gelb gebackener Brotwürfelchen auf die angerichtete Suppe. Eier können gut weggelassen werden.

Natürlich können auch beliebige andere Blattgemüse verwendet werden. Auch die Mischung richtet sich je nach dem, was der Garten oder der Markt bietet. Man nehme z. B. anstatt Spinat Salat oder junges Mangoldkraut. Löwenzahn kann durch Endivie oder Kresse ersetzt werden, Kerbel durch junges Kümmelkraut. Oder man nehme nur 3 Teile Spinat, 1 Teil Kresse und 1 Teil junge Brennesseln, dazu 1 Büschel Kerbel, Petersilie, 1 Lauchstengel, einige Sellerieblätter und Schnittlauch und zur Abwechslung Reis statt Mehl.

32. Bauernsuppe (auf französische Art). In eine Kasserolle bringt man etwas Butter, 2—3 Zwiebeln und 2 in Stücke geschnittene Lauchstengel und läßt alles einige Zeit über dem Feuer, dann fügt man je $^1/_2$ l in kleine Stücke geschnittene Möhren und Rüben, sowie etwas Sellerie hinzu, salzt und pfeffert und läßt das Ganze abermals einige Zeit dünsten. Nunmehr löst man 3—4 Maggi's Bouillonwürfel in kochendem Wasser auf, gießt die so erhaltene Fleischbrühe an die Gemüse, läßt das Ganze aufkochen und setzt es auf eine Seite des Herdes. $^1/_2$ Std. später fügt man einen kleinen Weißkohl bei und kocht alles 1 Std. Darauf bringt man in eine Suppenschüssel einige geröstete Weißbrotschnitten, nebst etwas gehacktem Kerbel und gießt die Suppe darüber.

33. Frühlingssuppe. Junge gelbe und weiße Rüben werden geschabt, in frisches Wasser gelegt und fein länglich geschnitten. Dazu kommen noch junge, grüne Bohnen, wenn möglich auch Pflückerbsen und Blumenkohlröschen. Alles zusammen wird nochmals mit reinem Wasser überspült und in einem Topf mit Wasser oder leichter Fleischbrühe aufgefüllt, langsam 20—30 Min. gekocht, so daß die Gemüse weich genug, aber nicht verkocht sind. Man fügt

dann etwa noch nötiges Salz, ein wenig geriebene Muskatnuß und zur Kräftigung der Suppe ein Teelöffelchen Maggi hinzu und gießt sie über in Butter geröstete Semmelwürfelchen in die Suppenschüssel.

34. Maisuppe. 3 Karotten und 2 weiße Rüben werden fein nudlig geschnitten und mit andern Gemüsen, z. B. grünen Erbsen, Spargelstückchen, Blumenkohlröschen usw. zusammen in Salzwasser weich gekocht. Dann bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt sie mit dem Gemüsewasser glatt, gibt das Gemüse hinein und läßt die Suppe noch einmal aufkochen. Alle Arten von Suppenklößchen, vor allem Käseklößchen, können eingelegt werden.

35. Selleriesuppe. Ein Selleriekopf wird in feine Scheiben geteilt und mit einer geriebenen Rübe in 50 g Butter weich gedämpft. Dann stäubt man zwei Löffel Mehl daran, gießt es langsam mit Wasser oder Wurzelbrühe auf und läßt die Sellerieescheiben gut kochen. Nach Belieben treibt man sie durch ein feines Sieb und stellt sie nochmals heiß. Auch können geröstete Brotwürfel dazu gegeben werden.

36. Tomaten-Suppe. In etwas Butter läßt man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie dämpfen, gibt 8—10 halbierte Tomaten hinein und dämpft sie eine Viertelstunde, dann füllt man die zur Suppe nötige Fleischbrühe oder das Wasser auf und läßt die Suppe auskochen. Nun wird sie durch ein Sieb getrieben, mit Eigelb und saurem Rahm abgezogen und mit Grießklößchen oder weich gekochtem Reis angerichtet.

37. Zwiebelsuppe (auf französische Art). Kleine weiße Zwiebeln werden geschält, in messerrückendicke Ringe geschnitten, leicht in feinem Mehl geschwungen, in Schmalz schön goldgelb gebacken und mit gebähten Semmelschnitten in die Suppenschüssel gelegt. Beim Anrichten wird die sehr kräftige Fleischbrühe kochend heiß über die Zwiebelringchen und Schnitten gegossen und mit Schnittlauch oder Muskatnuß gewürzt.

38. Kartoffelsuppen: a) Kartoffelsuppe mit Zwiebeln abgeschmälzt. Zu ungefähr 1 l Suppe schäle man 3—4 (1/2 kg) rohe Kartoffeln, schneide sie in Würfelchen, wasche sie rein und setze sie mit soviel Wasser zum Feuer, daß es zusammen ungefähr 1 l ausmacht, koche sie entweder auf stetigem Feuer oder im Selbstkocher gar, würze sie mit einer Prise weißem Pfeffer und Salz, aber ohne umzurühren, richte sie an und überschmelze sie mit 20 g quer in feine Ringlein zerschnittenen und in 20 g heißer Butter gelb gebratenen Zwiebeln. Man streut gelb gebackene Brotwürfel darüber und deckt sie einen Moment.

Schmackhafter wird diese Suppe, wenn man sie nur 10 Min. kocht, mit Salz würzt, mit den Zwiebeln abschmelzt und sie sofort deckt und im Selbstkocher 3/4 Std. dünsten läßt.

b) Gebundene Kartoffelsuppe. Zu 1 1/2—2 l Suppe schäle man 5—6 mittelgroße Kartoffeln, wasche sie rein und überfülle sie bis zum Gebrauche mit kaltem Wasser. Man schneide 1/2—3/4 Tasse gelbe Rüben und Sellerie, 1 Büschelchen Kerbel und Petersilie. In 30 g fein gehacktem Speck mit 10 g Butter dämpfe man 1 fein gehackte Zwiebel, gebe die Wurzeln dazu, dann die Kräuter, und lasse sie kurz damit anziehen, dazu 1 1/2—2 Löffel Mehl, das 1—2 Min. mitgedämpft wird, und endlich füge man die Kartoffeln bei und vermenge sie wohl mit dem Gedämpften. Das alles wird mit so viel Wasser überfüllt, als man Suppe bedarf, welche ein wenig dicklich ausfallen soll. Man salzt und pfeffert sie mäßig und kocht sie entweder auf dem Feuer gar oder setzt sie nach 10. Min. gleichmäßigem Kochen dampfend auf 2 bis 3 Stunden in den Selbstkocher. Vor dem Anrichten kann man die Suppe mit 1—2 Löffel Reibekäse würzen, sie wird dann reichlich mit Grünem bestreut.

Auch kann man $1/2$—1 Obertasse Brotwürfel oder Schinkenklößchen darüber geben.

Anstatt der Gemüse und Kräuter kann man 2—3 Lauchstengel, zu kurzen Röhrchen zerschnitten, im Speck dämpfen, dann hat man Lauchkartoffelsuppe.

c) Kartoffelsuppe mit Kerbelkraut. 4—5 Kartoffeln werden in wenig Wasser weichgekocht, gut zerdrückt, dann gibt man das nötige Quantum Wasser bei, rührt, wenn die Suppe kocht, 2—3 Löffel mit Rahm oder Wasser angerührtes Mehl hinein, salzt, läßt noch etwas kochen und richtet die Suppe über eine Handvoll gehacktes Kerbelkraut und geröstete Brotwürfelchen an.

d) Legierte Kartoffelsuppe. Man bereitet eine Kartoffelsuppe, zu der man eine weiße Schwitze von 1 fein gehackten Zwiebel mit 1 Löffel Mehl macht, die wohl vertropften Kartoffeln damit umrührt, sie mit hinreichend Wasser überfüllt, salzt und entweder nach 10 Min. langem Vorkochen in Minimum 1 Std. in den Selbstkocher stellt oder auf stetigem Feuer unter öfterm Aufrühren gar kocht. Die Kartoffeln müssen sich breiig zerstoßen lassen. Die Suppe wird alsdann wieder aufs Feuer gesetzt, mit Pfeffer oder Muskatnuß gewürzt, mit 1—2 Eigelb legiert, welche mit 2—4 Löffel Rahm oder Weißwein abgerührt sind und denen 5 g frische Butter beigelegt sind. Die angerichtete Suppe wird mit gehacktem Kerbelkraut oder Petersilie bestreut.

Man kann auch 1—2 frische Tomaten, geschält und von Kernen befreit, mit den Kartoffeln kochen lassen oder zuletzt einen Rest Tomatensauce oder 1—2 Löffel eingemachte Tomaten dazu geben.

e) Braune Kartoffelsuppe. 50 g Mehl werden in einem halben Löffel heißer Butter oder heißem Fett braun geröstet, 200—250 g gesottene geriebene Kartoffeln zugefügt, noch kurz mitgeröstet, mit 2—$2\frac{1}{2}$ l Wasser oder Knochenbrühe abgelöscht, allfällig noch nötiges Gewürz zugefügt und die Suppe über mäßigem Feuer $1/2$ Std. gekocht. Sie wird dann über 2 Löffel Rahm oder ein Stücklein Butter, oder auch über ein gut verklopftes Ei angerichtet. Zuletzt nach Belieben etwas Maggi-Würze.

NB. Alle oben angegebenen Kartoffelsuppen können braun gehalten werden; man gibt je nach der Menge 2—3 Löffel braun geröstetes Mehl dazu und läßt es mit der Suppe aufkochen. Oder man bereitet Kartoffelsuppe für 2 Tage oder für Mittag- und Abendessen, serviert sie das erstemal weiß, und gibt für das zweitemal beim Aufwärmen geröstetes Mehl oder halb Mehl, halb Hafergrütze dazu.

39. Hülsenfruchtsuppen: a) Gelbe Erbssuppe. $1/4$ kg gebrochene, erlesene und gewaschene Suppenerbsen weiche man 12 Std. vor Gebrauch ein. Man dämpfe in 30 g fein gehacktem, zerlassenem Speck eine zerschnittene Gelbrübe, sowie etwas Petersilie und Selleriewurzel gut durch und fülle die Erbsen mit dem Einweichwasser auf. Will man die Suppe auf stetigem Feuer gar machen, so muß man ein gut reguliertes, kleines Feuer haben, damit sie nicht überkochen, und darf nie vergessen, sie von Zeit zu Zeit vom Boden abzustoßen, damit sie nicht anbrennen. Gute, einjährige Erbsen können so in $1\frac{1}{2}$—2 Std. breiweich werden. Wenn sie zerkocht sind, fülle man sie mit hinreichend heißem Wasser, Knochen- oder Fleischbrühe auf, gebe 2 bis 3 Löffel Sago oder Reis dazu und lasse die Suppe unter guter Beaufsichtigung nochmals $1/2$—$3/4$ Std. köcheln. Vor dem Anrichten würze man sie mit Salz, einer Prise Pfeffer und nach Belieben mit $1/2$ Löffel gutem Weinessig. Sie wird reichlich mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut.

b) Gelbe Erbssuppe, andere Art. Die Erbsen werden auf die nämliche Art vorbereitet. Es werden Gelbrüben und etwas Selleriewurzeln, sowie 1—2 zerschnittene Kartoffeln mitgekocht, worauf beim Durchpassieren erstere wieder weggenommen werden. Dieser Erbsbrei wird zu einer gelblichen Mehlschwitze von 25 g Butter, 20 g fein gehackten Zwiebeln und 1 Löffel Mehl gegeben. Dies wird mit hinlänglich heißem Wasser, Knochen- oder Fleischbrühe zur nötigen Dicke aufgefüllt, aufgekocht, und wenn man einen Selbstkocher hat, einige Zeit eingestellt. Vor dem Anrichten würze man die Suppe mit dem nötigen Salz und 1 Prise weißem Pfeffer, einem Stückchen süßer Butter und säuere sie mit 1/2 Löffel Essig. Sie wird mit beliebigem Grünen und gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

c) Gelbe Erbssuppe, dritte Art. Die Zubereitung unterscheidet sich von obigen dadurch, daß man von Anfang an einen Schinkenknochen oder ein Stück Rauchfleisch mitkocht und das Mehl bei der Zwiebelschwitze wegläßt. Beim Anrichten wird diese Suppe mit gebackenen Mehlerbsen oder mit gebackenen Brotwürfeln bestreut.

d) Grüne Erbssuppe. 125 g rein gewaschene grüne Erbsen koche man zuerst mit einem Stengelchen Thymian weich, wie gelbe Erbsen, entweder auf stetigem Feuer oder mit Hilfe des Selbstkochers. Der durchpassierte Brei wird mit 1—1 1/2 l Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht. Dann wird die Suppe mit einem Stück Mehlbutter (s. Register) gebunden, entsprechend gesalzen, mit 1—2 Messerspitzen Zucker und 1 Prise weißem Pfeffer gewürzt, mit 1 dl süßem Rahm, in dem 1 Eigelb zerklopft ist, abgeschwungen und wieder erhitzt, aber nicht mehr gekocht. Die Suppe kann über warmen ausgestochenen Spinatpudding angerichtet oder mit gelb gebackenen Brotwürfelchen bestreut werden.

e) Weiße Bohnensuppe (Kostsuppe.) Man bereitet sie so wie Erbssuppe. Als Gewürze zum Mitkochen werden etwas Thymian, Majoran, 1 Stück Lauch und Sellerie vorgezogen. Die Hälfte der Bohnen kann man passieren, die andere Hälfte ganz lassen, wenn man nicht vorzieht, die Suppe überhaupt nicht durchs Sieb zu streichen.

Man kann Bohnensuppe auch mit einer Zugabe von Reis, Sago oder Gerste kochen, welche nach beliebigem Verhältnis mit den Bohnen geweicht und von Anfang an mit einem Schinkenknochen oder einem Stück magern Speck mitgekocht werden. Bohnensuppe mit Gerste wird nicht passiert. Bereitet man Bohnensuppe mit 1—2 roh geschnittenen Kartoffeln, so treibt man sie durch und bindet sie mit einer weißen Mehlschwitze mit Zwiebeln. Würze am Schluß nach Belieben, wie bei gelber Erbsensuppe.

f) Linsensuppe. 250 g Linsen werden wie gelbe Erbsen erlesen, gewaschen, mit 1 l Wasser, 1 Stück Lauch und 1 größeren Stück Sellerie gekocht. Von den weichgekochten Linsen wird etwa 1/3 durch ein Sieb passiert. Dann macht man eine gelbe Schwitze aus 15 g Fett, 15 g fein gehackter Zwiebel, 1/2 Löffel Mehl, gibt den Brei und die ganzen Linsen dazu und füllt unter Umrühren 1 1/4—1 1/2 l heißes Wasser, Schinken- oder Speckbrühe darüber. Man läßt die Suppe gut aufkochen und richtet sie, mit dem noch nötigen Salz gewürzt, über die kleinen Sellerie-, Speck- oder Schinkenwürfelchen oder über dünne Rädchen von Frankfurter Wurst oder Leberklößchen an.

g) Linsensuppe mit Rebhuhn. 1/4 kg Linsen wird wie oben erlesen, gewaschen, über Nacht in weichem Wasser geweicht und, wenn sie vertropft haben, in eine passende Kasserolle gelegt. Ein altes, gutes und richtig vorbereitetes Rebhuhn wird in eiserner, flacher Pfanne gelb angebraten und dann ohne die Butter zu den Linsen gefügt. Das alles wird mit 2 1/2 l Wasser

oder Knochenbrühe überfüllt, mit einem Stück Sellerie zum Feuer gesetzt und auf stetigem Feuer 2 Std. gekocht, gesalzen, oder abends 1/2 Std. vorgekocht und über Nacht auf ein heißes Gefäß eingesetzt. Dann wird das Rebhuhn ausgehoben, das Brustfleisch, sowie das andere Fleisch abgelöst, mit etwas heißer Brühe überfüllt und an die Wärme gestellt. Das Gerippe wird zerteilt, wieder zu den Linsen gegeben und 1—1 1/2 Std. ausgekocht (im Selbstkocher nach 1/4stündigem Kochen wieder bis Mittag dämpfen lassen). Dann entfernt man die Knochen, treibt die Linsen durch, macht in der Butter, worin das Huhn gebraten, mit 20 g fein gehackten Zwiebeln und 10 g Mehl eine gelbe Schwitze, füllt die Linsenbrühe wieder auf, kocht die Suppe 15 Min. gut auf, würzt sie mit Salz und Pfeffer und richtet sie über das in zierliche Stückchen geschnittene warme Rebhuhnfleisch an. Man kann die Suppe nach Gutfinden noch mit gelb gebratenen Brotwürfelchen bestreuen.

NB. Die einfachste Bereitung der Hülsenfrüchte ist unter Zuhilfenahme des Selbstkochers möglich, indem man sie abends nach obiger Angabe vorrichtet und wenn sie 1/2 Std. sachte gekocht haben, über Nacht auf ein heißes Gefäß in den Kocher stellt. Am Morgen sind sie zum Passieren weich, dann wird die Suppe gemischt, 5 Min. aufgekocht und bis zum Mittag wieder eingesetzt. So wird man sie vorzüglich wohlschmeckend finden.

40. Suppen mit Fleischeinlagen. a) Hühnersuppe (Königinsuppe). Für 8—10 Personen. Von einem gut gebratenen, jungen Huhn wird das Brust- und Keulenfleisch zurückgestellt. Auch das übrige Fleisch wird zum Hacken abgelöst. Das zerkleinerte Gerippe wird mit einem alten Huhn nach Nr. 7 gekocht. Auch von diesem Huhn wird das Fleisch abgelöst und mit dem andern aufs feinste gehackt, im weitern mit einigen Löffeln süßem Rahm fein gestoßen und so durchs Sieb passiert. Man macht eine weiße Mehlschwitze Nr. 14 (60 g Butter, 90 g Mehl für 2 1/2—3 l Suppe), mit dieser wird das passierte Hühnerfleisch vermischt und mit der entfetteten, vom Bodensatze abgegossenen Hühnerbrühe hinlänglich aufgefüllt, dann, unter beständigem Aufziehen, vors Kochen gebracht, mit einer Bindung von 2 Eigelb, 2 Löffel saurem Rahm und 1/2 Glas Weißwein versetzt. Wenn dies unter erneutem Aufziehen wieder vors Kochen gekommen ist, richtet man die Suppe über das in sehr feine Scheiben geschnittene Hühnerbrustfleisch an. Statt einer weißen Mehlschwitze kann man 100—120 g Arrowroot, Reismehl oder Maizena mit dünnem Rahm anrühren und dies in die kochende Brühe einrühren.

Anmerkung. Läßt man das junge Huhn weg, so legt man vom Brustfleisch des alten Huhnes Klößchen in die Suppe, das übrige Fleisch wird dann alles gestoßen.

b) Taubensuppe. Von 2—3 alten Tauben kocht man eine Fleischbrühe; Perlgerste oder abgebrühter Reis werden gleich nach dem Abschäumen hineingegeben, man kann auch ganz gut einige Gelbrüben und junge Erbsen oder auch 1/2 Std. vor dem Anrichten Spargelköpfe oder zerteilten Blumenkohl noch dazugeben. Man läßt sie etwa 2—3 Std. langsam kochen, bis die Tauben weich sind, dann werden sie herausgenommen, das Brustfleisch ausgelöst und in kleine Würfel geschnitten. Das übrige Fleisch wird ausgebeint, fein gewiegt, mit etwas süßem Rahm zu Püree gestoßen, durchs Sieb gestrichen, in die Suppe getan und diese kochend über die Würfelchen angerichtet. Kochdauer 3 Std.

c) Gänsekleinsuppe. Die Füße, die Flügel sowie auch der Kopf werden mit kochendem Wasser gebrüht und dann sauber geputzt. Ist dies geschehen, so dämpft man sie mit dem ebenfalls gut gereinigten Magen, dem Herz und dem Hals nebst kleingeschnittenem Wurzelwerk in gutem Fett von allen Seiten gut an. Dann würzt man mit Salz und Pfeffer, stäubt 2 Eß-

löffel Mehl darüber und löscht, nachdem dies angezogen hat, mit 2½—3 l Wasser oder Fleischbrühe ab, fügt noch ¼ l Weißwein hinzu und kocht alles zusammen gut weich. Hierauf wird das Fleisch von den Knochen abgemacht und kleingeschnitten. Dann wird die Brühe durchpassiert und wieder zum Kochen gebracht. Währenddem hat man 1—2 Eidotter mit 1—2 Eßlöffel süßem Rahm in der Suppenschüssel zerquirlt und das kleingeschnittene Fleisch des Gänsekleins hinzugegeben. Die kochendheiße Suppe wird dann unter Rühren hinzugegossen und sofort zu Tisch gebracht. Kochdauer 1½—3 Std., je nach dem Alter der Gans. — Ebenso verwendet man auch das Truthahnklein.

d) Kalbfleischsuppe. Für 6—8 Personen. ½ kg gelb gedämpftes oder gebratenes Kalbfleisch wird zur Hälfte in feine, schiefwinklige Scheibchen geschnitten oder ausgestochen, zur Hälfte aber fein gehackt, im Mörser gestoßen und mit etwas Brühe verdünnt durchs Sieb getrieben. Von 250 g weißer Mehlschwitze Nr. 14 und mit guter Tassenbouillon macht man eine weiße Sauce, vermischt sie mit dem passierten Fleisch völlig glatt und füllt die Suppe mit guter Fleischbrühe auf. Unter beständigem Aufziehen läßt man die Suppe vors Kochen kommen, bindet sie mit 2 Eigelb, 2 Löffel Rahm und 1 Glas Weißwein, zieht sie wieder auf, bis sie vors Kochen kommt und richtet sie danach über Biskoten und die feinen Kalbfleischschnittchen an.

e) Suppe von Kalbsmilke (Brieschen). Die Kalbsmilke wird blanchiert und dann in kleine Würfel geschnitten. Etwas feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden in Butter leicht gedünstet, dann gibt man die Kalbsmilke mit 2 Eßlöffel Mehl dazu, dünstet unter Rühren alles zusammen gelb, löscht mit 2 l Kalbfleisch- oder anderer Brühe ab und kocht das Ganze ½ Std. Vor dem Anrichten zerquirlt man in der Suppenschüssel 2 Eidotter mit 2 Eßlöffel süßem Rahm und einem kleinen Stückchen Süßbutter und rührt dann an diese die kochendheiße Suppe, welche man noch mit Muskatnuß würzen kann. Kochdauer ¾ Std.

f) Hirnsuppe. Ein gut gewässertes, enthäutetes Hirn wird einmal in angesäuertem Salzwasser aufgekocht und hierauf fein gehackt. Dann wird das feingehackte Hirn mit 100 g Mehl und 50 g Butter durchgedämpft, worauf man es mit 2 l kalter guter Fleischbrühe oder Kalbskopfbrühe ablöscht und glattgerührt ¼ Std. gut durchkocht. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit 1—2 Eidotter ab und würzt sie mit Muskatnuß.

g) Falsche Schildkrötsuppe (Mock-turtle-Suppe). Für 8—10 Personen. Man blanchiert am Vorabend die Hälfte eines schönen, abgebrannten Kalbskopfs. Er wird mit je einem Stück Rindswade, Kalbshals, etwas Schweinefleisch und mit guten Suppengemüsen nebst hinlänglich Salz und 3½—4 l kaltem Wasser abends zum Feuer gesetzt, ½ Std. sachte gekocht und dann über Nacht in den Selbstkocher gestellt. Am Morgen hebt man ihn aus, spült ihn gut ab, zieht die weiche Kopfhaut samt Fleisch ab und preßt sie zwischen zwei genäßten Holztellern. Die Zunge, falls man sie mitverwenden will, läßt man in der Brühe liegen. Zur Suppe nimmt man 150 g vorrätige Mehlrösti, es ist weißes Röstmehl S. 106 gemeint, oder eine frische von 60 g Butter, 90 g Mehl, rührt sie sorgfältig mit der entfetteten durchgesiebten Kalbsbrühe auf, kocht sie auf kleinem Feuer gut aus oder stellt sie nach dem Aufkochen ½ Std. in den Selbstkocher. Dann gibt man in feine, schiefe Vierecke zerschnittene Kalbskopfstückchen, sowie feine Schnittchen der erst jetzt geschälten Zunge dazu, rührt alles durcheinander, würzt die Suppe mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, einer Messerspitze Paprika und ½ Glas Madeira und richtet sie über 1—2 gevier-

teilte, hartgekochte Eidotter oder nach Belieben über ganz kleine, braun gebratene und der Länge nach halbierte Würstchen an.

h) Falsche Schildkrötsuppe (Mock-turtle-Suppe) auf franz. Art. 2 kg schönes, mageres Hammelfleisch werden in 2 cm große Stücke geschnitten und mit einigen Köpfen und Schwänzen, sowie andern Ueberbleibseln von Lachs, Karpfen, Heilbutt oder andern größern Fischen in einer Kasserolle mit Butter, Salz, Pfeffer, einigen Nelken, Lorbeerblättern, Zwiebel, Wurzelwerk und einem Kräuterbündel hellbraun geschwitzt, worauf man 3—4 l Wasser zugießt und das Ganze langsam einige Std. kochen läßt, die Brühe durchseiht, mit Eiweiß klärt und noch etwas einkocht. Schließlich fügt man ½ Flasche Madeira hinzu, legt einen tags zuvor in der Braise weichgekochten halben Kalbskopf, der in zierliche Stücke zerteilt und mit ein wenig Cayennepfeffer gewürzt ist, in die Suppe und richtet sie an.

i) Ochsenschwanzsuppe (Oxtailsuppe). Für 5—6 Personen. ½ kg tags zuvor in Kraftbrühe gekochter Ochsenschwanz wird in der Brühe zum Erkalten gestellt. Vor dem Gebrauche wird er ausgebeint, in kleine Scheibchen geschnitten, mit heißer Brühe begossen und an die Wärme gestellt. Es wird von 100—125 g braunem Röstmehl und der nötigen Kraftbrühe eine dünne braune Suppe gemacht, welche man gut auskochen läßt. Man würzt sie mit genügend Salz, fügt etwas Paprika oder Cayennepfeffer hinzu und allenfalls ein wenig Trüffelextrakt oder Maggi-Würze nebst ½ Glas Rotwein und ein Gläschen Madeira. Die Suppe bringt man unter stetigem Aufziehen mit dem Schaumlöffel über den in der Schüssel befindlichen, abgesiebten Ochsenschwanz, welchem nach Gutfinden feine Markklößchen und gebähte Semmelscheiben beigegeben sind.

k) Ochsenschwanzsuppe anderer Art. Man zerschneidet den Ochsenschwanz in fingerbreite Stücke, blanchiert ihn und läßt ihn, wenn er auf dem Sieb wohl vertropft hat und abgetrocknet ist, in heißem Fett mit einer Zwiebel und einer Gelbrübe gelb anbraten. Danach schichtet man ihn mit einigen Speck- und rohen kleinen Schinkenscheibchen in die Kasserolle, gibt ¼ l Weißwein und ¼ l Wasser dazu und läßt dies einkochen. Darauf füllt man so viel heißes Wasser auf, als zur Suppe erforderlich, würzt mit Salz und gibt ein gut gebundenes Büschelchen Gewürzkräuter dazu. Man läßt diese Suppe noch 5 Min. kochen und stellt sie danach stark dämpfend 3—4 Std. oder über Nacht in den Selbstkocher. Unterdessen bereitet man blanchierte, wohl abgetropfte Gemüse verschiedener Art als glasierte Gemüse und stellt sie zum Warmhalten ebenfalls in den Selbstkocher. Die heiße Suppe wird über die Gemüse angerichtet und mit einer Prise Cayennepfeffer und Grünem reichlich garniert. Die Gewürzkräuter werden entfernt.

l) Hammelfleischsuppe. 1 kg mageres, ausgebeintes Hammelfleisch wird mit 2 l kochendem Wasser und wenig Salz aufs Feuer gebracht, abgeschäumt, mit Wurzelwerk, Zwiebel und einer Mehlschwitze versehen, oder man gibt 4 Eßlöffel Perlgerste oder abgebrühten Reis dazu und läßt es fest zugedeckt 3 Std. kochen. Wünscht man Grießmehl in der Suppe, so rühre man es ½ Std. vor dem Anrichten hinein. Es können auch Kartoffelklößchen darin gekocht und die Suppe mit 1 Eidotter und Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt werden. Ein gutes Abfetten ist bei dieser Fleischbrühe unerläßlich. Kochdauer 3 Std. (Kochkiste.)

*m) Hammelsuppe (Irish Stew). 1 kg nicht zu fettes Hammelfleisch schneidet man in große Würfel und gibt es mit 4 l Wasser und folgenden grobgeschnittenen Gemüsen aufs Feuer: 1 weiße Rübe, 6 gelbe Rüben oder Karotten, 1—2 Wirz, 1 kleine Sellerievwurzel, Lauch, 2 Zwiebeln,

1 Handvoll frische Erbsen und Bohnen, 1 Kräuterbüschel mit etwas Knoblauch und Currypulver. 1/2 Std. vor dem Anrichten gibt man 5—6 Stück rohe, geschälte und in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu und läßt alles zusammen gar werden. Man kann die Brühe durchseihen und extra über Brotwürfel anrichten. Die Gemüse werden dann zum Fleisch garniert. Aber besser richtet man alles kochendheiß in zuvor erwärmter Schüssel an; auch die Suppenteller sollten zu diesem Gericht, weil Hammelfett gar zu rasch gerinnt, besonders heiß sein. Wenn zu fett, wird abgefettet. Man kann auch Rind-, Ochsen- und Schweinefleisch dazu verwenden. Kochdauer 2 1/2 bis 3 Std. (Kochkiste).

n) Kaninchensuppe. Das Fleisch wird recht klein geschnitten, in Butter gelblichbraun gebraten, Fleischbrühe oder Wasser hinzugegossen und einige kleingeschnittene gelbe Rüben, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazugetan. Nachdem es gar geworden, gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder aufs Feuer und läßt Sago darin weichkochen. Kochdauer 2—3 Std.

Auch kann man etwas rohes Fleisch zurückbehalten und dieses, feingehackt, mit Weißbrot, Butter, Ei und Gewürz gemischt, wie Rindfleischklößchen in der Suppe kochen.

o) Wildbretsuppe. Von den Resten eines Hasenbratens löst man die besten Stücke ab, schneidet sie in 3 cm lange, dünne Streifchen und stellt sie beiseite. Das übrige, von den Sehnen befreite Fleisch wird gehackt, im Mörser fein zerstoßen, und mit einigen Löffeln Fleischbrühe verdünnt, durchs Sieb getrieben. Man macht von 250 g Mehlröste S. 106 mit brauner Fleischbrühe Nr. 4 oder mit Fleischbrühe und Jus (s. d.) eine dicke braune Suppe, läßt sie gut auskochen und entfettet sie. Alsdann wird das durchpassierte Fleisch recht glatt damit verrührt, alles zusammen mit der vom zerkleinerten Hasengerippe gut ausgekochten Knochenbrühe verdünnt, 1 Glas roter Wein zugesetzt, mit etwas Pfeffer, Muskatnuß und hinlänglich Salz gewürzt, unter beständigem Aufziehen mit dem Schaumlöffel vors Kochen gebracht und über gebähte Semmelscheibchen und die dünnen Fleischschnittchen angerichtet.

p) Suppe von Froschschenkeln (Fastensuppe). 4 Dtzd. Froschschenkel setzt man mit etwas Wurzelwerk, Salz und 2 l Wasser aufs Feuer und kocht sie sehr weich, worauf man die Brühe nebst den Froschschenkeln durch ein Haarsieb streicht. Dann knetet man 1 Eßlöffel Mehl mit einem Stückchen frischer Butter durch, rollt es zu einem Klößchen auf, gibt dieses nebst etwas feingehacktem Kerbel in die Suppe und läßt es gut verkochen. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit 1—2 Eidotter und 1 bis 2 Eßlöffel süßem Rahm ab und fügt geröstete Brotwürfel bei.

q) Gewöhnliche Aalsuppe. Man kocht 1 kg Rindfleisch mit 4 l Wasser, schäumt gut ab und gibt kleingeschnittene Petersilien- und Selleriewurzeln dazu. Nach 1 1/2 Std. Kochen gebe man hinzu: 1 Teller geschälte, in Viertel geschnittene, gute Birnen, ebensoviel junge Erbsen, desgleichen feinwürfelige Wurzeln. Unterdessen zieht man 1 kg Aalen die Haut ab, reibt sie mit Salz, wäscht sie rein und kocht sie mit Wasser und Salz reichlich halb gar. Dann gibt man sie in die Suppe nebst folgenden feingeschnittenen Kräutern: Kerbel, Portulak oder Sauerampfer, Estragon, Basilikum, Kopfsalat, etwas Thymian, Majoran, Petersilie und einigen Zitronenscheiben. Sollte von dem Genannten das eine oder andere mangeln, so macht es nichts aus. Kurz vor dem Anrichten macht man die Suppe mit Mehl, welches in reichlich Butter geschwitzt worden, sämig, kocht in gesalzenem Wasser Brot-

oder Schwammklößchen und richtet die Suppe darüber an. Kochdauer 3 Std.

r) Aalsuppe als Fastensuppe. Man bringt Wasser mit einem Stück Butter und Salz zum Kochen, gibt junge Erbsen und länglich geschnittene Wurzeln nebst beliebigen Kräutern hinzu und kocht dies alles weich. Unterdessen werden Aale, wie bei Rezept q angegeben, vorgerichtet, in gestoßenem Zwieback gewälzt, mit Salbeiblättern in Butter gelb und weich gebraten und auf eine Schüssel gelegt. Dann macht man Mehl in der Aalbutter gelb, rührt es nebst Muskatnuß und Pfeffer an die Suppe, läßt diese mit dem gebratenen Aal noch ein wenig kochen und rührt sie mit 1—2 Eidotter oder 1 Eßlöffel saurem Rahm ab. Kochdauer 2—3 Std.

s) Fischsuppen. Brühe dazu läßt sich auf zwei Arten gewinnen. Entweder verwendet man den zum Kochen von Fischen benützten Fischsud, der aber mit Wasser oder Milch so weit verdünnt werden muß, bis der salzige Geschmack mundet. Oder man kocht das bloße, klein geschlagene Fischgerippe samt Kopf, von dem das Fischfleisch roh zu einem Zwecke abgelöst wurde, mit Salz und Suppenwürze wie Fleischbrühe aus (¼ Std. vorkochen, 2 Std. im Selbstkocher). Die in der einen oder andern Form erstellte Brühe wird mit 80—90 g (zu 1 l Suppe) weißer Mehlschwitze S. 106 in 10—15 Min. zu einer weißen Grundsuppe verkocht, die auf Salz geprüft, mit weißem Pfeffer gewürzt (nach Belieben auch mit 7—10 g Currypulver) und mit 1 Eigelb, das mit 1—2 Löffel Rahm oder Weißwein verrührt und mit einem Stückchen süßer Butter belegt ist, legiert wird. Man richtet sie nach Belieben über feine Fischfilets, Fischklößchen usw. oder über gelb gebackene Brotwürfel an und überstreut sie reichlich mit feingeschnittener Petersilie. Will man eine frische Mehlschwitze mit Zwiebeln zur Abwechslung nehmen, so nehme man zu 1 l Suppe 40 g Butter, 20 g Zwiebeln und 40—50 g Mehl, welches zusammen blasig geschwitzt wird. Solche Suppen werden nicht legiert.

t) Austernsuppe. Zur Herstellung einer Austernsuppe dient die Austernsauce (s. d.), welche mit guter Bouillon zum ausreichenden Maß verdünnt, gut aufgekocht und über gelb gebähte Semmelschnittchen angerichtet wird. Sollen Austern hineingegeben werden, so läßt man diese vorerst über Wasserdampf auf einem Roste 3 Sek. ziehen.

u) Austernsuppe auf andere Art. 3 Eigelb werden mit ¼ l süßem Rahm in der Suppenterrine gequirlt. Inzwischen hat man 2 bis 4 Dtzd. Austern geöffnet, von den Bärten befreit, aus der Schale gelöst und mit ihrem Saft in ein Schüsselchen gegeben. Mit ¼ l heißem Weißwein angebrüht, gibt man dieses zu dem Eigelb und Rahm. Mit 2 l kochendheißer Hühnerbrühe — doch ohne Fleischpüree und Brustfleisch — wird unter Rühren die Suppe angerichtet.

v) Muschelsuppe. Nachdem die Muscheln gut gereinigt und gewaschen sind, werden sie in einer Kasserolle mit ein wenig kochendem Wasser übergossen; dann läßt man sie darin 5 Min. fest zugedeckt kochen, damit die Deckel aufspringen. Man löst sie aus den Schalen, putzt sie von den Bärten, seiht das in den Muscheln enthaltene Wasser durch ein Tuch und gibt es in eine Kasserolle, in welcher man aus gehackten Zwiebeln, Mehl und Butter eine Schwitze gemacht hat. Man läßt alles gut mit Fleischbrühe oder Wasser verkochen und würzt mit Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie. Wird statt Fleischbrühe Wasser verwendet, so gibt man ein Stück Butter hinein. Nachdem die Muscheln eingelegt sind, richtet man die Suppe über geröstete Semmelwürfeln an. — Kochdauer 1 Std.

w) Krebssuppe. Für 4—5 Personen. 2 Dtzd. gewaschenen, im Krebssude rasch abgesottenen Suppen-Krebsen werden, wenn sie erkaltet sind, sorgfältig die Schwänze ausgebrochen und diese von der Schale gelöst. Dann zieht man auf der obern Seite den Darm aus, legt die so gesäuberten Schwänze in eine Untertasse und gießt ein paar Löffel Weißwein darüber. Hernach trenne man die Scheren mit den Füßen von den Rückenschalen oder Krebsnasen und entferne nun die Eingeweide. Die Schalen, sowie die Scheren und Füße werden klein gehackt und im Mörser möglichst fein gestoßen. Die gestoßenen Bestandteile werden mit 100—120 g süßer Butter auf Kleinfeuer, ohne darin zu rühren, so lange geröstet, bis die Butter hübsch rot ist. Man gibt darauf so viel Mehl dazu, bis es zusammen einen schwer zusammenlaufenden Brei gibt, den man so lange röstet, bis das Mehl blasig aufsteigt. Es wird nach und nach mit dem Krebssud und mit so viel kräftiger, schwach gesalzener Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht, daß es eine dünne Suppe gibt, welche man unter öfterm Umrühren und Aufziehen auf Kleinfeuer 5 Min. kochen läßt. Alsdann treibt man die Suppe durch ein Sieb, setzt sie wieder aufs Feuer und füllt so viel kräftige Fleischbrühe nach, als für das erforderliche Quantum nötig ist. Man würzt die Suppe mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und einem Stäubchen Cayennepfeffer. Unter beständigem Aufziehen mit dem Schaumlöffel läßt man die Suppe vors Kochen kommen, bindet sie mit 2—3 Eigelb und Rahm, zieht sie wieder auf, bis sie vors Kochen kommt, und richtet sie dann über gebackene Brotwürfel und das zurückgestellte Krebsfleisch an. — Man kann sie auch über 1 Portion Brühklößchen geben, die mit Krebsbutter rot gefärbt sein können. — Nach Gutfinden kann man die Krebssuppen auch, statt mit Mehlschwitze, mit kalt angerührtem Reismehl oder mit Reisschleim verdicken.

x) Echte Schildkrötsuppe. Eine Büchse Schildkröte wird geöffnet, im Wasserbad warm gemacht. Hernach wird das Fleisch in gleich große Würfel geschnitten und zu in Scheiben geschnittenen Champignons in die Schüssel gegeben. Nun wird eine kräftige Fleischbrühe aus folgendem angesetzt: 1 altes Huhn, 1½ kg Ochsenwaden und ½ Kalbskopf; nach dem Aufkochen wird abgeschäumt, gesalzen und gewürzt mit ¼ l Weißwein, ganzem Pfeffer, Basilikum, Thymian, 1 Nelke, etwas Zitronengelb, Majoran, Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, etwas Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Selleriewurzel, 1 Stengel Lauch, 1 Prise Paprika oder Cayennepfeffer. Nach 2½—3stündigem, langsamem Kochen wird durchgeseiht und entfettet. Nun wird über die Schildkröte und den Champignons der kochendheiße Sud angerichtet; kurz vor dem Anrichten gibt man ein Glas Madeira hinein und würzt kräftig mit Maggi-Würze.

Als Einlage können feine Fleischklößchen, Milken oder Trüffeln gegeben werden. — Kochdauer 3—4 Std.

41. Käsesuppen. a) 125 g guter Schweizerkäse, z. B. Greyerzer- oder Spalenkäse, oder eine gute Sorte Magerkäse werden fein gehackt, lagenweise abwechselnd mit feingeschnittenem Brot in ein Kasserolle gegeben, zuletzt mit etwas weißem Pfeffer bestreut. Man brüht nun die Einlage mit 3 bis 4 Schöpflöffel kochender Fleisch- oder Gemüsebrühe ab und stellt sie ¼ Std. in den Selbstkocher. Sodann gibt man noch so viel kochende Brühe nach, daß daraus eine dicke Suppe entsteht. Sie wird sogleich aufgetragen.

b) Käsesuppe anderer Art. Man kann den zur Hälfte geriebenen und zur Hälfte fein geschnittenen Käse (am besten Greyerzer) lagenweise in eine feuerfeste, mit Butter bestrichene und mit Brösmeli bestreute, tiefe Schüssel geben. Man wechsle ab mit einer Lage Reibekäse und einer Lage Brot, bis

alles aufgebraucht ist. Zuletzt lege man einige Butterstückchen oben auf und stelle die Schüssel so lange in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist. Alsdann gieße man so viel kochende, kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe darüber, bis es eine dicke Suppe ist. Sie muß sofort recht heiß zu Tisch gebracht werden. Wer diese Suppe stärker wünscht, kann 1/4 kg Käse auf 1/8 kg Brot nehmen, und umgekehrt, wer sie schwächer liebt.

c) Käsesuppe dritter Art. In eine feuerfeste, mit Butter bestrichene, mit Paniermehl oder Brösmeli ausgestreute Schüssel gibt man eine weiße, mit Zwiebelschwitze dünn bereitete Grundsauce (s. d.), belegt sie mit braun gebähten Semmelschnitten und bestreut sie gleichmäßig mit gutem, geriebenem Käse. Man läßt die Suppe im Ofen so lange backen, bis der Käse eine schöne Kruste bildet. Beide Arten werden in der auf runder Platte stehenden Backschüssel serviert.

42. Saure Rahmsuppe. 1 Ei, 1—2 Löffel Mehl und 1 Teelöffel Zucker werden, mit 2 dl Milch glatt angerührt, in 3—5 dl kochende Milch oder Wasser gegeben. Wenn diese Suppe aufkocht, rührt man sie an 1 bis 2 Tassen dicken sauren Rahm. Man schwingt die Suppe, bis sie gut vermischt ist, sodann stellt man sie zum Heißwerden in ein heißes Wasserbad.

43. Buttermilchsuppen. a) Man rührt im Verhältnis auf 1 l süße Buttermilch einen gehäuften Eßlöffel Mehl mit ein paar Löffel Buttermilch und einem Eidotter zart an, gibt die andere Buttermilch dazu, setzt sie auf das Feuer, läßt die Masse unter beständigem Umrühren vors Kochen kommen und richtet die Suppe sogleich über Brotwürfelchen an.

b) Buttermilchsuppe anderer Art. Von 1 l Buttermilch nimmt man 1/4 l weg und wirft in den Rest 50 g klein geschnittenes Hausbrot ein. Man setzt das aufs Feuer, läßt's unter öfterem Aufrühren zum Kochen kommen, rührt inzwischen 1/2 Löffel Mehl mit der zurückbehaltenen Buttermilch an, rührt dies zur Suppe, würzt mit etwas Salz und Zucker und richtet die Suppe an. Auch gut als Krankensüppchen.

c) Schotten (Geschiedene Milch). Im Verhältnis auf 1/2 l gute Milch 1 Kaffeelöffelchen Mehl, die Hälfte von einem Ei, 1—2 Eßlöffel guten Essig, Zitronensaft, Milchessig oder saure Buttermilch. — Man läßt die Milch siedend werden, rührt indessen das Mehl mit ein paar Löffel kalter Milch, dem Ei und der Säure gut an und rührt dies hierauf in die kochende Milch. Sobald sich die käsigen Teile unter beständigem Rühren zartflockig ausgeschieden haben, richtet man sie an. — Bei Bereitung der Schotten gebe man ja recht acht, daß man weder zu viel, noch zu wenig Säure beifüge. Wenn die Molke indessen nicht recht klar ist, so muß man noch ein wenig mit Säure nachhelfen. Ein sehr gutes Krankensüppchen für solche, die an Fieber und Verstopfung leiden.

44. Falsche Schokoladensuppe. a) Man röstet 100 g Zucker dunkelbraun und löscht mit 1 1/2 l Milch ab. In einer andern Pfanne rührt man 100 g braunes Röstmehl (s. d.), mit 1/2 l kalter Milch recht glatt ab, schüttet die Zuckermilch dazu und läßt alles zusammen unter Umrühren aufkochen. Man richtet es über gebähte Semmelschnittchen an.

b) Echte Schokoladensuppe. 100 g Schokolade werden mit wenig Wasser geschmolzen, 2 l Milch und 50 g Zucker dazugegeben. Die siedende Suppe wird über gebähte Wecken oder Semmelschnittchen angerichtet.

Maggi-Suppen. Wer kennt heute nicht die Maggi-Suppen in Stangen zu 5 Würfeln! Sie erfreuen sich nicht nur bei uns, sondern fast in allen Ländern großer Beliebtheit und geben uns reichlich Gelegenheit, in den Suppen viel

Abwechslung zu bringen und in kurzer Zeit fast ohne Arbeit gute und nahrhafte Suppe herzustellen. Ganz gute Dienste leisten sie uns auch beim „Strecken" oder Mischen mit andern Suppen, z. B. schmecken Suppen von Gemüseresten mit 1—2 Würfeln von Maggi's Königinsuppe ausgezeichnet.

Suppen aus Maggi's Suppeneinlagen. Gerste, Reis, Mais, Linsen, Bohnen, Erbsen, Hafer, Grünkern sind in ganzen Körnern, in Flocken, als Grieß und in Form von leichtlöslichen Mehlen im Handel erhältlich. Die Mehle werden mit kaltem Wasser glatt angerührt, in kochendes Wasser gegossen, 20—30 Min. gekocht, gesalzen, nach Belieben etwas süße Butter zugefügt oder über eine Einlage von gerösteten Brotwürfeli oder feingehacktem Grün angerichtet. Diese Suppeneinlagen sind reine Naturprodukte und enthalten keinerlei Zutaten. Das Linsenmehl z. B. ergibt eine vorzügliche Suppe.

Kochvorschriften sind jeder Suppe beigegeben.

Wein-, Bier- und Fruchtsuppen.

45. Weinwarm. Man schneidet von 125 g Weißbrot oder 2 Semmeln dünne Schnittchen, backt sie in heißem Schmalz hübsch gelb, läßt sie wohl abtropfen und richtet sie in eine tiefe Schüssel an, welche gut gedeckt werden kann. Sodann verklopft man in einem Topf 8 Eier recht gut und rührt endlich fast 1½ l guten weißen Wein daran. In einem andern Gefäß mischt man eine Messerspitze gestoßenen Safran mit dem zurückbehaltenen Wein an, fügt ein wenig Salz dazu und gießt dies zu dem Inhalte im Topf. In eine messingene Pfanne legt man 400 g zerbröckelten weißen Zucker, gießt drei Löffel siedende Butter und die Mischung dazu, läßt dies unter beständigem Umrühren so lange auf dem Feuer, bis am Rande Blasen entstehen. Sodann gießt man diese Sauce über das Brot, streut Zucker und Zimmet darüber und trägt den Weinwarm noch warm zu Tische.

46. Klare Weinsuppe. ½—¾ l Weißwein, ½ l Wasser, 75—100 g Zucker und einige Tropfen Zitronensaft werden zusammen vors Kochen gebracht und über gebackene Brotwürfel, gelb geröstete Brotkrume, entzweigebrochenen Zwieback, Brühreis, oder über Biskoten, oder über Schwammklößchen angerichtet.

47. Verkochte Brotsuppe mit Wein. 60 g trockene Brotkrumen werden mit ½ l Wasser zum Kochen gebracht, gedeckt und ½ Std. in den Selbstkocher gestellt und danach durch ein Sieb getrieben. Dies gibt man mit ½ l Weißwein, etwas Zitronenschale, 75 g Zucker und 1—2 mit etwas Wasser gut verrührten Eigelb in eine Pfanne. Unter beständigem Schwingen wird die Suppe vors Kochen gebracht und angerichtet. Beim Anrichten kann man die geschwungene Suppe über gebähte Semmelscheiben geben.

48. Schleimsuppe mit Wein. 20 g Reismehl, Arrowroot, Kartoffel- oder Maizenamehl und 100 g Zucker werden mit ¼ l kaltem Wasser verrührt und in ¼ l kochendes Wasser gerührt. Man gibt ein wenig Zitronenschale dazu, läßt unter Umrühren gut aufkochen und gießt die Masse unter Umrühren an ½ l Weißwein. Das wird zusammen in kochendes Wasser gestellt. So läßt man die gedeckte Suppe recht heiß werden, dann richtet man sie über feines Brot, Biskuit, Zwieback, Biskoten, feine Klößchen u. dgl. an.

49. Röstsuppe mit Wein. 15 g Butter, 15 g Mehl und 15 g Zucker werden zusammen braun geröstet. Man löscht dies mit ⅜ l kaltem Wasser ab, gebe noch 60 g Zucker, ein kleines Stück Zimmet und ein bißchen Zitronenschale dazu. Lasse dies zusammen 2—3 Min. kochen, gieße ¼ bis

$^1/_2$ l Weißwein dazu, und lasse die Suppe bloß vors Kochen kommen. Man richtet sie durch ein Sieb über gelb gebähte, feine Semmelschnittchen oder über gebrochenen Zwieback an.

50. Warmbier. 1 Eßlöffel Mehl, 1—3 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz und 1 Tasse Milch werden zusammen gerührt und an 3 dl, mit Zitronenschale versetzte, kochende Milch gerührt. Rasch wird $^1/_2$ l kochendes Bier dazu gegossen, mit einer nußgroß Butter verrührt und unter stetem Schwingen vors Kochen gebracht. Es wird angerichtet und so in Gläsern serviert. Soll es aber als Suppe gereicht werden, so richtet man es über 30 g gelb geröstete Brotwürfel oder geröstete Semmelschnittchen oder über gebrochenen Zwieback an.

51. Röstsuppe mit Bier. Bereitung wie obige Weinröstsuppe, aber statt Zucker eine Prise Salz. Man kann Wasser hierbei weglassen und nur Bier nehmen. Man kann nach Belieben auch noch 1—2 Löffel gereinigte, einmal in Wasser aufgekochte Rosinen darunter geben. Diese Suppe kann auch mit Ei legiert werden.

52. Verkochte Brotsuppe von Bier. Bereitung wie Weinsuppe Nr. 47. 75 g Schwarzbrot, 30 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Kümmel. Das Brot wird nach Belieben mit Bier, statt mit Wasser oder Milch, gekocht. So braucht man $1^1/_4$ l Bier.

53. Steinfruchtsuppen. a) $^1/_2$ kg frische Kirschen, Weichseln, Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumen, Reineclauden u. dgl. wird entsteint, mit $^3/_4$ l Wasser $^1/_4$ Std. gekocht und dann 1—2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Man setzt die durchpassierte Masse wieder aufs Feuer, fügt 125—150 g Zucker dazu, läßt sie 5—10 Min. kochen, gibt $^1/_4$ l Rotwein oder alkoholfreien Wein hinein, läßt alles vors Kochen kommen und bindet die Suppe mit einem Kaffeelöffel dünn angerührtem Kartoffelmehl. Sie wird alsdann über gebrochenen Zwieback, Makkaronen, Biskuits oder über gebackene Brot- oder Weckenschnitten angerichtet.

b) Eine andere Art. Von $^1/_4$ kg geschwellten, dürren, mit wenig Flüssigkeit weichgekochten, durchgetriebenen Früchten bereitet man die Suppen ebenso. Frische und dürre Kirschen können auch in Hafergrützsuppe, Zwetschgen aber in Gerstensuppe gekocht werden. Man kann dann Zucker und Zimmet, oder auch Zitronenschale nach Gutfinden beigeben.

54. Kernfruchtsuppen. $^1/_2$ kg Aepfel, Birnen, Quitten u. dgl. wird ungeschält mit so viel Wasser, als darüber zusammengeht, 25 Min. vorgekocht und dann während 1—2 Std. im Selbstkocher weich gedämpft und passiert. Sodann gibt man sie mit 100—150 g Zucker, 130 g gequellten Rosinen oder Korinthen und 30 g gelb gerösteten Brosamen in die Pfanne, verdünnt sie mit einem Glas Wein und hinreichend Wasser und kocht sie auf. — Etwas Zimmet oder Zitronenschale das erstemal mitgekocht, macht die Suppe kräftiger. Sie wird wie Steinfruchtsuppe angerichtet.

55. Beerenfruchtsuppen. $^1/_2$ kg Brombeeren, Holunderbeeren, Stachelbeeren, Traubenbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren oder Preiselbeeren wird unter Umrühren mit $^3/_4$ l Wasser $^1/_4$ Std. gekocht und dann passiert. Der Saft wird mit einem Stück Zimmet und Zitronenschale aufs Feuer gesetzt, mit 200—250 g Zucker versüßt und 10 Min. sachte gekocht. Alsdann gibt man $^1/_4$ l Wein dazu, läßt alles vors Kochen kommen und richtet die Suppe über gebrochenen, gerösteten Zwieback oder über gebähte Semmelscheiben an. — Dürre Beeren weicht man über Nacht ein und macht sie nach kurzem Aufkochen während 1—2 Std. im Selbstkocher weich.

Diese Fruchtsuppen eignen sich auch als Abendspeise mit Brot. Sie kön-

nen auch ohne Zugabe von Wein oder mit alkoholfreiem Wein gekocht werden. Siehe auch Nr. 86.

Suppeneinlagen.

56. Brotschnitten für Schnittensuppen. a) 1 Tag alte Brötchen schneide man mitten entzwei und jede Hälfte in 6—8 Schnittchen, welche man auf einem Roste über Glut oder auf einem Bleche im Ofen gelb röstet. Auf 1 l kochende Fleischbrühe nimmt man 8—10 Schnittchen — mit andern Beilagen 1—2 pro Person — in die warme Schüssel, bestreut sie mit Muskatnuß oder fein geschnittenem Grünen und gießt jene kochend darüber; darauf läßt man sie gedeckt 5 Min. ziehen. Man gibt beliebige Klößchen (s. N. 68—80), geschnittene, weichgekochte Gemüse und nach Belieben Brühreis oder nudelförmig geschnittene Flädlein (Nr. 65) unter die gebähten Schnitten, ehe man die siedende Fleischbrühe angießt.

b) Italienische Schnitten. Die wie Brotschnitten zum Rösten vorgerichteten Schnitten bestreicht man je auf einer Seite mit Butter, streut geriebenen Parmesan-, Saanen-, Spalen- oder Magerkäse auf, dann röstet oder bäht man sie wie die vorigen. Verwendung wie oben.

c) Goldschnitten. Die auf obige Weise zurecht geschnittenen Schnittchen werden mit einer Gabel aufgestupft, in kalte Milch und danach in zerschlagenes Ei getaucht und wohl vertropft, im rauchheißen Fett schwimmend goldgelb gebacken. Verwendung zur Suppe wie oben.

57. Geröstete Brotwürfeli. Altbackene Brötchen oder Hausbrot wird in kleine Würfelchen geschnitten und mit Butter oder gutem Kochöl hellbraun gebacken. Sie werden am besten gleich vor dem Auftragen der Suppe beigegeben, da sie krustig am besten schmecken.

58. Goldwürfeli. Altbackenes Brot wird in gleichmäßige Würfel geschnitten, ein mit etwas Milch und Salz zerklopftes Ei darüber gegossen und die Würfel darin etwas geweicht. Sie werden unter beständigem Wenden in heißem Fett langsam schön gelb gebacken und kurz vor dem Essen mit kochender Gemüse- oder Fleischbrühe begossen.

59. Suppenbiskuit. 70 g Butter, 70 g Mehl, eine Prise Salz, Muskatnuß, 2 Eier. Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß beigegeben, das Mehl darunter gesiebt und der steife Eierschnee darunter gezogen. Mehl und Eierschnee müssen abwechslungsweise beigegeben werden. Die Masse wird in eine Tortenform gestrichen und bei mittlerer Hitze gebacken. Erkaltet wird sie in kleine Würfel geschnitten, und kurz vor dem Essen die Suppenbrühe darüber gegossen.

60. Suppendünkli kann man auch in Vorrat halten. Brotresten werden in feine Scheiben geschnitten, im Bratofen oder auf dem warmen Herd getrocknet, auch leicht gebräunt und in Blechdosen aufbewahrt. Etwas geröstet machen sie die Suppe kräftig in Geschmack und Farbe.

61. Biskoten. 100 g weißgerührte Butter werden mit vier Eigelb oder mit 2 ganzen Eiern dick und schaumig gerührt, mit 100 g Mehl und dem Eischnee versetzt und mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Eine flache, eiserne Kuchenform wird mit Butter bestrichen und mit Mehl oder Grieß bestreut, die Masse ½ fingerdick eingefüllt und in mäßig warmem Ofen in 15 bis 20 Min. gelb gebacken. Der Kuchen wird gestürzt und in rautenförmige Würfel geschnitten. Will man die Biskoten für süße Suppen verwenden, so gibt man ganz wenig Salz und etwas Zucker dazu. — Nach Belieben kann man dem Teig auch 1—2 Löffel Reibekäse beifügen.

62. **Kaiser-Schäberli.** 70 g frische Butter werden mit 4 Eidotter schaumig gerührt, dann rührt man den Eischnee abwechselnd mit 4 Löffel gesiebtem Mehl und etwas Salz, sowie etwas geriebene Zitronenschale darunter. Die Masse wird in gefetteter flacher Form gebacken. Vor dem Gebrauche schneidet man das Gebäck in kleine Würfel und läßt diese in heißer Fleischbrühe etwa 10 Min. gedeckt aufsieden. (Dies ist für 4 Personen berechnet.)

63. **Ribeli.** Man zerklopft 1 Ei mit einem Löffel Wasser. Dieses wird mit Mehl und etwas Salz zu einem so dicken Teige vermischt, daß er sich am Reibeeisen reiben läßt. Das Geriebene, sofern man es in Vorrat bereitet, wird auf Papier auseinandergelegt und getrocknet. Andere Art: Auf 1 l Suppe nimmt man 60 g Mehl, bespritzt es mit zerklopftem Ei, mischt es tüchtig durcheinander und fährt so fort, bis man lauter kleine Ribelchen hat.

64. **Eierkäse.** 4 Eier werden mit 1/2 l Milch oder Fleischbrühe, Salz und nach Belieben feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch oder Muskatnuß recht gut verklopft und in einer kleinen, glatten, mit Butter bestrichenen Form gut zugedeckt 1/2 Std. ins Wasserbad gestellt. Die Masse soll sich stürzen lassen, sie wird in kleine Würfel geschnitten und sorgfältig in die bereits angerichtete Suppe gegeben. Man kann den Eiern auch etwas Mehl beigeben, dann wird der Käse fester.

65. **Flädlein.** Von einem guten Omeletteteig bäckt man dünne Omeletten, läßt sie erkalten und schneidet sie in feine Streifchen.

66. **Mehlerbsen.** Von einem tüchtig zerschlagenen Ei wird mit etwas Salz und Mehl ein sehr weicher Nudelteig gemacht. Man schneidet von dem halb fingerdick ausgedrehten Teige halb fingerbreite Riemchen, welche man mit Mehl rund wälzt und in erbsengroße Stücke zerschneidet. Dann bäckt man sie in gutem Fett schwimmend hochgelb, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie zum Abtropfen auf dünn geschnittene Brotscheiben. Zu süßen Suppen kann man etwas Zucker zum Teige nehmen.

67. **Verlorene Eier.** (S. d.)

Suppenklößchen.

Vorbemerkung. Bei Bereitung der Klöße ist die Masse fein und zart zu bearbeiten. Bei Fleischklößchen z. B. muß die Fleischmasse ganz breiartig gehackt oder 1—2mal durch die Fleischhackmaschine gelassen und durch ein Sieb getrieben werden. Der fertige Teig soll dann wenigstens eine Viertelstunde ruhen. Grieß- oder Schwammkloßteige sollen 2—3 Std. vor Gebrauch gemacht werden. Bevor man alle Klöße einlegt, macht man eine Probe, ob der Teig richtig beschaffen sei. Legt man ein Klößchen in die kochende Flüssigkeit und fährt es nach und nach auseinander, oder ist es überhaupt zu weich, so muß noch etwas Mehl oder feingeriebenes Brot oder Eigelb nachgegeben werden. Wenn sie aber zu fest sind, kann mit ein wenig Rahm oder Butter nachgeholfen werden. Das Klößekochen geschieht auf Mittelfeuer. Das zum Klößekochen genügend vorhandene, nicht allzu reichlich gesalzene Wasser oder die Fleischbrühe muß sieden, aber nicht stark brodeln, wenn man einzulegen beginnt. Das Einlegen muß rasch nacheinander geschehen. Ungeübteren ist zu empfehlen, vorerst die Klöße abzustechen und zwischen 2 mehligen Holzlöffeln mittels Drehung zu formen und auf einen flachen, mit Fett bepinselten Teller zu legen. Die Klößchen lassen sich auch gut in einer tiefen Tasse mit etwas Mehl durch stetes Drehen formen. Beim Einlegen ins Kochwasser spüle man sie mit einem Schöpflöffel von solchem hinein. Ist man mit dem Einlegen fertig, und ist inzwischen der Kochgrad nicht wieder erreicht, so deckt man das Gefäß, damit der Kochgrad bald erreicht sei, sonst werden die Klöße speckig, d. h. sie gehen nicht auf. Man läßt langsam, je nach Größe, 5—7 Min. kochen und stellt sie dann

gedeckt 5—10 Min. an warme Stelle oder in den Selbstkocher, damit sie noch besser anziehen. Gewöhnlich sind die Klöße gar, wenn sie obenauf schwimmen; man kann aber zur Probe auch ein Klößchen zerschneiden; wenn nichts mehr am Messer klebt, so sind sie genug ausgekocht. Will man Eier sparen, so gebe man etwas mehr Mehl oder Reibebrot in den Klößchenteig.

68. Brotklößchen. Auf 2—3 l Suppe rührt man 60 g Butter weich, schlägt 2 Eier und 1 Eigelb hinzu, würzt mit Salz, Muskatnuß und fein geschnittener Petersilie, fügt so viel geriebenes Weckenbrot dazu, bis es eine weiche, rollbare Masse gibt, läßt sie 1/4 Std. ruhen, sticht mit einem Kaffeelöffel Klößchen ab, rollt sie rund und kocht sie in schwach siedendem Salzwasser sachte, bis sie obenaufsteigen (oder besser, man stellt sie, sobald sie zu kochen beginnen, 1/4 Std. in den Selbstkocher), hebt sie mit dem Schaumlöffel aus, läßt sie gut abtropfen, gibt sie in die warme Suppenschüssel und richtet die Suppe sogleich darüber an.

69. Schwammklößchen, gebrühte. a) Für 2—3 l Suppe. Zu einem Brühteig lasse man 1 dl Milch mit 20 g Butter und einer Messerspitze Salz siedend werden. Sobald sie siedet, stürze man mit einem Schlag 100 g Mehl hinein, rühre es dann rasch zu einem sich vom Gefäß abschälenden Kloß, nehme das Gefäß vom Feuer, hebe den heißen Kloß in ein kaltes Gefäß und bearbeite diesen, bis er die größte Hitze verloren hat. Darauf verarbeite man 1—2 Eier damit, aber je eins nach dem anderen, bis sich jedes vollständig mit dem Teig verbunden hat, so daß er schließlich glatt und glänzend ist. Man bricht beim Gebrauche mit der Spitze eines Kaffeelöffels kleine Klößchen aus, formt sie rund und kocht sie in schwach siedendem Salzwasser oder in der Fleischbrühe (s. Nr. 68) und gibt sie dann sofort in die bereits sehr heiß angerichtete, kräftige Gemüse- oder Fleischbrühe, Schleimsuppe usw.

b) S c h w a m m k l ö ß c h e n, g e r ü h r t e. 40 g Butter werden weiß gerührt. Schlage 1 Ei dazu, verrühre es vollständig mit der Butter, ebenso 1 Löffel Mehl, und so nochmals 1 Ei und 1 Löffel Mehl (zusammen 50 g). Würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Zu 1 1/2—2 l Suppe.

70. Grießklößchen. a) Auf 2—3 l Suppe. Man mache 1/2 l Milch mit 20 g Butter und 1/2 Teelöffel (5 g) Salz siedend. Sodann streue man 125 g grobes Grieß hinein und lasse den Brei unter stetigem Rühren zu einem sich vom Gefäß ablösenden Kloß gar werden. Man verfahre damit wie bei dem Schwammkloßteige, sowohl hinsichtlich des Abkühlens, als mit der Mischung der Eier, deren dieser Teig ebenfalls 2 bedarf. Nach Gutfinden würze man mit Muskatnuß. Man steche halb hühnereigroße Klöße ab und forme sie rund. Sollen die Klöße aber für süße Suppen verwendet werden, so läßt man die Hälfte Salz weg und fügt nach Belieben Zucker und etwas Zitronenschale bei.

b) G r i e ß k l ö ß c h e n a n d e r e r A r t. Eine Tasse grober Grieß wird in wenig Wasser zu dickem Brei gekocht; wenn erkaltet, wird 1 Ei, gehacktes Grünzeug, Salz damit gut vermischt und mit einem Löffeli kleine Klößchen in ganz leicht kochende Gemüsebrühe gegeben. Die obenauf schwimmenden Klößchen werden sorgfältig herausgehoben und in die Suppenschüssel gelegt.

71. Grießnockerln. Für 5 Personen. 60 g Butter werden schaumig gerührt. Man gibt 2 Eier daran und soviel Grieß, als die 2 Eier schwer sind; letztere gewärmt. Salz und Muskat. Dann werden mit einem Kaffeelöffel Klößchen von der Masse genommen und 1/4 Std. in der Fleischbrühe sorgfältig gekocht. Schmeckt gut und ist ergiebig.

72. Markklößchen. Zu 2—3 l Suppe. 75 g Ochsenmark werden weiß gewässert und dann gehackt. Man schmelzt es mit einem kleinen Stückchen

Butter, hierauf rührt man es weiß, schlägt 2 ganze Eier dazu, schwingt die Masse dickschaumig und würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, sowie nach Belieben noch mit einem Kaffeelöffel fein gewiegter Petersilie, Schnittlauch oder Thymian. Darauf bindet man die Masse mit 90—100 g fein geriebener Weißbrotkrume zu einer streichbaren, nicht bröckelnden Masse. Weitere Ausführung nach Nr. 68. Diese Klöße sind besonders beliebt in Kraftbrühe Nr. 2 und 3.

73. Schinkenklößchen. 50 g leicht geschmolzene Butter werden weiß gerührt, danach schlägt man 2 ganze Eier, je eins ums andere, dazu und schlägt die Masse dann schaumig. 75 g magerer, gekochter und sehr fein gewiegter Schinken nebst hinlänglich Salz und Pfeffer werden eingerührt und zur Bindung 90—100 g geriebene Weißbrotkrumen. Sobald alles wohl durcheinander zu einer streichbaren, nicht bröckelnden Masse verbunden ist, mache man sie nach Nr. 68 fertig.

74. Leberklößchen. Man hacke 125 g aus Haut und Adern geschabte Kalbsleber möglichst fein oder lasse sie 2—3mal durch die Hackmaschine laufen, hernach treibe man sie durch ein feines Sieb. Im übrigen Zutaten und Behandlung wie bei Schinkenklößchen.

75. Gebackene Fleischklöße. Man nehme von Haut, Sehnen und Knorpeln gereinigte Fleischreste aller Art, was vorhanden ist. Im Verhältnis zu 1/2 kg Fleisch hat man 1/8 kg fetten Speck oder Rindsnierenfett nötig, am besten ist aber so viel rohes, fettes Schweinefleisch. Alles zusammen wird aufs feinste gehackt oder dreimal durch die Maschine gelassen. Die Bindung bezweckt man mittels einem Brotkloß. 60 g Krume von 2—3 Tage altem Brot werden mit so viel kalter Milch oder Wasser begossen, als es aufsaugt, auf ein dünnes Tuch geschüttet und rein ausgedrückt. Man hackt 1/2 Zwiebel und nach Belieben 1 Löffel Petersilie fein. 25 g Butter werden heiß gemacht, die Zwiebel darin weiß geschwitzt und allfällige Petersilie ein paarmal mit umgerührt, dann trocknet man dies alles mit dem trockenen ausgepreßten Brot soweit auf, bis sich die Masse vom Gefäß ablöst. Der heiße Kloß wird wie Brühteig (s. Nr. 69) mit 2 Eiern durchgearbeitet, nach und nach füllt man das Hackfleisch so dazu, daß jeder Löffel zuerst mit der Masse verbunden wird, ehe neue Zugabe erfolgt. Schließlich würze man nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Mit der Spitze eines Eßlöffels steche man baumnußgroße Stücke aus, forme sie rund und backe sie in gutem Fett schön braun, so, daß die Masse inwendig gar, aber nicht trocken ist. Verwendbar als Suppen- oder Saucenklöße, auch zwischen grüne Gemüsegarnitur einer Fleischplatte.

76. Feine Kalbfleischklöße. 150 g vor dem Abwägen von allen Häuten, Sehnen und Knorpeln befreites, mageres, rohes Kalbfleisch und 150 g rohes Nierenfett werden zusammen durch die Hackmaschine gelassen oder aufs feinste gehackt. Sodann bereitet man für dieses Quantum einen Mehlkloß von 15 g süßer Butter, 25 g Mehl und 1 dl Milch. Man dämpfe das Mehl, bis es Blasen wirft, rühre die Milch dazu und lasse es unter stetem Rühren kochen, bis es sich von der Pfanne löst. Noch heiß, wird der Kloß mit 1 zerklopften Ei bearbeitet, bis er glatt ist. Er wird löffelweise im Reibnapf mit dem Fleisch verrieben und gestoßen, bis alles gleichmäßig verbunden ist. Der Teig wird schließlich mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, ausgestochen, rund geformt und in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe gegeben und, sobald die Klöße am Rande aufsteigen, 15 Min. in den Selbstkocher gestellt. Passend in Suppen, in Saucen, zu Frikassees und Pasteten.

77. Klöße von steif blanchierter Kalbsmilke (Brieschen) oder Hirn, von

Hühnerfleisch, Wildbret und frischem, rohem Fischfleisch u. dgl. werden mit Speck und frischer Butter bereitet wie Nr. 73, Nr. 75 und 76; jedoch sticht man hier nur kleine Klößchen ab.

78. Kartoffelklößchen. Es werden 8—10 sehr mehlige Kartoffeln gesotten (am besten sind sie trocken im Ofen weich gebraten) und noch heiß mit 60 g Butter fein gestoßen. Man fügt 1—2 Eigelb hinzu, einen gehäuften Eßlöffel Mehl, Salz, je eine Prise weißen Pfeffer und Muskatnuß, arbeitet alles gut untereinander und läßt den Teig dann erkalten. Man backt die fertig gemachten Klöße in rauchheißem Fett braungelb. Hauptsächlich verwendbar als Garnitur mit Blumenkohl, Spargel, um Roastbeef usw. (Man kann sie auch tags vorher bereiten.) Nach Gutfinden kann man dem Teige 1—2 Löffel Reibekäse beifügen oder für süße Suppen und zum Kaffee Zucker und Zimmet.

79. Grüne Klößchen. Im Verhältnis zu 3—4 l Suppe 2 Handvoll Spinat, Petersilie und Schnittlauch, Estragon, Majoran und Thymian, 1/2 fein geschnittene Zwiebel, 50—100 g Butter, 2 Eier, 90—100 g geriebene Brotkrume und Salz.

Man wiegt die Kräuter roh, dämpft zuerst die Zwiebel und dann die Kräuter in der Butter weich, hebt die Pfanne vom Feuer, gibt zum Auftrocknen etwas fein geriebenes Brot dazu, leert es in eine Schüssel, mischt 1 Ei nach dem andern dazu, fügt etwas Salz bei und bindet die Masse mit noch so viel Brot, bis sie glatt streichbar ist. Weitere Behandlung wie Brotklößchen Nr 68.

80. Eierklößchen (Eierstich). 1 starke Messerspitze Kartoffelmehl wird mit 1/8 l kalter Milch glatt angerührt, zum Kochen gebracht und weiter gerührt bis zur Abkühlung. Sodann schlägt man 2 Eier, eins nach dem andern, wohl verrührt hinzu, würzt mit Salz und weißem Pfeffer und Muskatnuß, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Kaffeebeckeli, stellt es bis an die Ohren in ein kaltes Wasserbad, läßt es zum Kochen kommen und stellt den Topf 3/4 Std. in den Selbstkocher (Kochzeit ohne solchen 1/2 Std.). Die Masse darf weder brüchig werden, noch Wasser ziehen, sie muß aber schön fest sein. Man sticht mit der Spitze eines Kaffeelöffels kleine Klößchen aus in die warme Suppenschüssel. — Man kann nach Belieben 1 Löffel gehackte Petersilie, feinen Schnittlauch usw. beim Anrühren untermengen.

Kalte Schalen.

Vorbemerkung. Kalte Schalen sind namentlich zur heißen Sommerszeit eine beliebte Erfrischung und vertreten des Abends nicht selten die Stelle einer Suppe.

81. Kalte Schale von Milch. Man kocht 1 l Milch mit 65 g Zucker, einem Stückchen ganzen Zimmet, 2 Teelöffel Zitronenzucker oder Vanilin und läßt sie 1/2 Std. wegen der Gewürze im Kocher ziehen. Man setzt sie wieder aufs Feuer, entfernt den Zimmet usw. und rührt 20 g Kartoffelmehl (1—2 Teelöffel), welches mit 3 Eigelb und 1/4 l Milch dünn angerührt ist, dazu. Ist die Milch gebunden, so richtet man sie an und läßt sie an der Kühle kalt werden. Sie wird mit Weißbrot oder Zwieback serviert. An Stelle von Zitronenzucker kann man 1 Holunderdolde oder 4—5 Pfirsichblätter oder 4—5 bittere Mandeln damit ziehen lassen, welche aber wieder vor dem Legieren entfernt werden müssen.

82. Kalte Schale von gestockter Milch. Man setzt Milch in einem flachen Geschirr in einen kühlen Raum und läßt sie samt dem Rahm so lange stehen (30—36 Std.), bis sie dick ist. Die Milch wird nach Belieben mit Zucker und

Zimmet versüßt, mit süßem Rahm durchgerührt und mit geriebenem Schwarzbrot serviert.

83. Kalte Schale von Wein. Man reibt von einer Zitrone die Schale auf Zucker ab, läßt diesen in Wasser schmelzen, gibt ebensoviel Wein dazu und gießt, nachdem Wein und Wasser gehörig versüßt sind, die Mischung auf Reis oder Sago, der folgendermaßen zubereitet ist: 1 Tasse Reis wird in reichlich Wasser weich gekocht, auf ein Sieb gegeben und mit kaltem Wasser abgespült. Nachdem der Schleim so entfernt ist, und die Körner recht klar liegen, läßt man den Reis abtropfen und gibt ihn dann zu der Weinkaltschale.

84. Kalte Schale mit Beerenfrüchten und Hafer. Einige Löffel Haferflocken werden mit wenig kochendem Wasser übergossen und zum Aufquellen einige Stunden zugedeckt beiseite gestellt. Die aufgequollenen Haferflocken, die das Wasser eingesaugt haben, werden mit den zerdrückten Beeren und Zucker vermischt. Es können dazu Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren verwendet werden. Die Zuckerzugabe richtet sich nach der Süßigkeit der Früchte.

In gleicher Weise kann auch Hafergrütze dazu verwendet werden.

85. Kalte Schale mit Beerenfrüchten. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren werden rein erlesen, wenn nötig gewaschen, und dann zum Abtropfen hingestellt. Darauf bestreut man sie mit Zucker und läßt sie 1 Std. ziehen. Die weniger schönen Beeren (1/3 des ganzen Quantums) liest man in eine tiefe Schüssel, zerdrückt sie mit einem silbernen Löffel zu feinem Brei, welchen man alsdann nach Belieben mit süßem, verdünntem Wein, alkoholfreiem Wein oder süßem Rahm, oder mit Zucker, oder am besten mit frischer Milch zu einer dünnen Sauce anrührt. Die übrigen Beeren schüttet man als Berg in die Mitte, damit man nach Wunsch von der Sauce nehmen kann. Am zweckmäßigsten ist es, wenn man alles, je für sich allein, zu Tische gibt; jedermann nimmt dann in seine Untertasse zuerst das Flüssige, schöpft in die Mitte nach Belieben Früchte, gibt Zucker dazu und zerdrückt dann so viel von den Beeren, als ihm beliebt. So schmecken die Früchte vorzüglich.

86. Kalte Schale von Fruchtpüree aller Art. Hiefür lassen sich alle Fruchtarten, vom Kern-, Stein- und Beerenobst, besonders unansehnliche, verwenden. Auch eingemachte Früchte und Kompotte lassen sich so gut gebrauchen, selbst Püree von durchstrichenem Dörrobst ist zu empfehlen. Auf 375 g Fruchtpüree rechnet man 1 l Wasser, mit welchem man das Püree verkocht. Man gibt hiezu 1 Teelöffel Zitronenzucker, 60 g Zucker (mehr oder weniger nach Geschmack) und 2 Teelöffel dünn verrührtes Kartoffelmehl, welches man erst beigibt, wenn der Kochgrad erreicht ist. Sobald die Bindung klar ist, wird die Suppe angerichtet und kalt gestellt.

87. Kalte Schale von Heidelbeeren oder Brombeeren. 1/2 kg Beeren wird mit 1/4 l Wasser und Zucker dünn gekocht. Man richtet sie über 1 Obertasse gelb gebackenen Brotwürfelchen an. Sterilisierte Heidelbeeren lassen sich vorzüglich zu kalten Schalen brauchen.

88. Kalte Schale von Erdbeeren. Reife Erdbeeren werden leicht abgespült, zerdrückt und je nach der Menge, die man braucht, mit süßem Rahm oder roher Milch verrührt und mit nicht zu viel Zucker gesüßt. Auf zirka 1/2 kg Erdbeeren 1 Tasse Milch oder Rahm und 2—3 Eßlöffel Zucker. Die Kaltschale kann mit ganzen, schön reifen Erdbeeren garniert werden, oder mit Erdbeeren und Schlagrahm.

89. Kalte Schale von dürren Kirschen (Kirschengumpisch). Beliebig viel wohl erlesene und gewaschene Kirschen werden mit Zucker und ganzem Zimmet in eine gut schließende Schüssel gegeben und mit so viel gutem roten Wein

(Burgunder ist besonders gut) begossen, daß er reichlich darob zusammengeht. So wird die Schüssel 6—8 Tage in die Nähe eines Ofens gestellt, damit die Kirschen weich werden und quellen. Man serviert dazu gewöhnliches oder feines Brot, Biskuit u. dgl. Möchte man den Gumpisch rascher gebrauchen, so läßt man verdünnten Wein samt Zutaten vor das Kochen kommen und gießt es heiß an die Kirschen. (½ kg Kirschen, 1 Fingerglied lang Zimmet, 50—100 g Zucker, 3 dl Wasser, 2 dl Wein.)

90. Kalte Schale von dürren Zwetschgen und Pflaumen. Wird gleich wie die von Kirschen bereitet. Man fügt der Würze noch Zitronenschale bei. Türkische Zwetschgen sind hierzu am besten.

91. Kalte Schale von Triätschnitten (s. Register). 1 l guter roter Wein wird mit 125 g Zucker, welchen man nach Belieben an einer Zitrone abreibt, dem Saft von der Zitrone und einem Stück ganzen Zimmet erhitzt und vor dem Kochen vom Feuer genommen. Erkaltet wird er in eine Flasche gegeben und gut verkorkt. Beim Gebrauch legt man auf eine Person 2 bis 3 Triätschnitten in einen Teller oder Schale, gießt überstehend von dem Wein daran und läßt 1—2 Std. weichen. Wünscht man die Schnitten schwächer, so gibt man ¼—⅓ l Wasser zu dem Wein. (Auch kann man von einer beliebigen Sorte guten, ungekochten roten auch alkoholfreien Wein nehmen.)

Saucen.

Vorbemerkung. Die Saucen sind mehr oder weniger ein Erzeugnis der französischen Küche. Diese hat das meiste Verdienst um die Ausbildung dieses Zweiges der Kochkunst. Die Saucen haben die Bestimmung, entweder mit trockenen oder an und für sich faderen Gerichten genossen zu werden.

Zur Saucebereitung gehört daher vor allem ein sicheres Verständnis für die Wahl und Menge der Zutaten. Die Sauce kann spärlich sein, wenn sie nur gut und dem Gerichte, womit sie gegeben wird, angepaßt ist. Man beachte deshalb bei der Zubereitung folgende Regeln:

Der Aufguß. Die warmen Saucen unterscheiden sich in weiße und braune. Für weiße Saucen passen schwach gesalzene, helle Rindfleischbrühe, oder irgend eine weiße Brühe von gekochtem Kalbfleisch oder Sud von Kalbskopf, Zunge, Milken, Geflügel, Fisch, Gemüse usw., also je nach der Eigenart des Fleisches und der Gemüse, für welche die Sauce bestimmt ist. Im Kleinhaushalt ist die kräftige Saucenbereitung schwieriger als im Großhaushalt oder im Hotelbetrieb. Soll von der für Suppen bestimmten Fleischbrühe Sauce bereitet werden, die meist fast zur Hälfte eingekocht werden muß, so würde diese ohne beträchtliche Verdünnung des Aufgusses viel zu salzig ausfallen. In Hotelküchen und feinen Küchen werden bei schwach gesalzener Fleischbrühe, die zu diesem Zwecke extra bereitet wird, noch Glace, und für braune Saucen Bratenjus angewendet. Im Privathaushalt hilft man sich mit künstlichen Mitteln, z. B. Maggis Bouillonwürfeln.

Auch hier gilt, was ich in der Vorbemerkung zu den Suppen von der Fleischbrühe gesagt habe. Wer keine Fleischbrühe hat, oder wer, wie ein richtiger Vegetarier, keine solche will, wird eben die Sauce mit Wasser bereiten, sei es nun frisches Wasser, in welchem Falle mit Gewürzkräutern, Zwiebeln, mit einem Güßchen Maggiwürze usw. abgeschmeckt wird, sei es aus Wurzeln und Gemüsen bereitete Gemüsebrühe.

Der Aufguß zur Saucenbereitung muß stets bereit gestellt werden, ehe man mit der Zubereitung beginnt. Das erforderliche Quantum richtet sich nach der Personenzahl, z. B. auf 4 Personen bedarf man etwa ¼ l Sauce, man nennt das eine Portion, nach deren Verhältnis für größeren Bedarf alle Zutaten bemessen werden.

Butter und Mehl. Das Mehl muß fein und trocken sein, am besten schon geröstet (s. Röstmehl). Vom Quantum Mehl und seiner Quellungsfähigkeit

hängt es ab, wie viel Butter oder Fett oder Oel erforderlich ist. Man braucht von letzteren nicht mehr, als jenes zu schlucken vermag, so daß es, wenn es zu backen anfängt, noch als leicht fließendes Teiglein (für weiße Saucen) umgerührt werden kann.

Für braune Saucen soll der Mehlzusatz um ein geringes stärker sein zur gleichen Menge Butter, weil die braunen Saucen die Speisen stärker umhüllen müssen als die weißen. Man gibt so viel Mehl zu, bis diese Röstmasse langsam zusammenfließt.

Jede bessere Sauce wird vor dem Anrichten mit einem Stückchen frischer Butter verrührt. Die Bindung mit Eigelb kann für den Hausgebrauch wegfallen.

Das Auffüllen und Einkochen der Saucen. Wenn Butter und Mehl den nötigen Grad der Dämpfung oder Röstung erreicht haben, so nehme man das Pfännchen einen Moment vom Feuer und lasse unter Umrühren den höchsten Hitzegrad vorüber gehen. So kann das Anrühren mit der kalten oder warmen Flüssigkeit erfolgen (s. Ablöschen). Man gieße langsam, bis die Röstung unter Umrühren sich verteilt, dann schwinge man rasch nach und schwinge die Sauce öfters, solange sie auf dem Feuer bleiben muß. Macht man sie im Selbstkocher gar, in welchem das Ausquellen des Mehles und das Ausziehen der würzigen Zutaten trefflich gelingt, so lasse man die Sauce 5, höchstens 10 Min. leicht köcheln, dann stelle man sie zwischen zwei heiße Gefäße ein. Muß man sie auf stetigem Feuer gar machen, so muß das sich auskochende Fett und allfälliger Schaum abgenommen werden, auch verhüte man durch öfteres Schwingen das Ansitzen und die Bildung einer Haut. Man koche sie ein, bis sie die richtige Dicke hat.

Eine fertig gekochte Sauce, die nicht sofort verwendet wird, stellt man bis zum Gebrauch ins Wasserbad (s. d.) und rührt sie hie und da, damit sich keine Haut bildet. Um die Hautbildung zu verhüten, kann man auch ein paar Flöckchen süße Butter auf die Sauce geben, die dann vor dem Auftragen einfach mit der Sauce noch gut verrührt wird.

Es ist vorteilhaft für jeden Haushalt, Saucen immer in einem eigens dazu bestimmten, kleinen Saucepfännchen zu kochen. Während in großen Küchen gewöhnlich zur Saucebereitung weiße und braune Grundsauce vorhanden ist, die dann je nach Bedarf die entspechenden Zutaten erhält, tut die Hausfrau besser, alle Saucen jeweils frisch herzustellen. Ihr dienen als Grund für fast alle Saucen zu Fleisch und Gemüse die weiße Buttersauce und die mit Röstemehl oder mit frisch geröstetem Mehl hergestellte braune Sauce.

Warme Saucen.

92. Weiße Grundsauce, (Buttersauce). Zu ¼ l Sauce (Portion für 3 bis 4 Personen) nimmt man 20 g süße Butter, 20 g (2 gestrichene Löffel) feines Mehl und ¼—½ l helle oder weiße Bouillon, auf Salz richtig verdünnte Fleischbrühe oder Gemüsewasser, je nach der Bestimmung der Sauce. Das Mehl wird in der nur geschmolzenen Butter leicht geschwitzt, dann mit der Flüssigkeit langsam aufgefüllt, so daß es eine glatte Sauce gibt, die man öfter mit der Schwingrute peitscht. Sie wird ganz langsam zur erforderlichen Dicke eingekocht. Man salzt nach Erfordernis, fügt eine Prise weißen Pfeffer und nach Belieben Muskatnuß hinzu und vor dem Anrichten noch ein Stückchen süße Butter. Sie wird durch ein Sieb gegossen und kann beliebig mit 1 Eigelb legiert werden. (Siehe Legieren.)

93. Buttersauce zu Gemüsen. (Für 6 Personen.) 60 g frische Butter läßt man in einer Pfanne zergehen, gibt 50 g Mehl, feingehackte Zwiebel und nach Belieben Petersilie und Schnittlauch hinzu, die man kurz mit der Butter verrührt, löscht mit kaltem Wasser ab, gibt nach und nach von dem Gemüsewasser dazu, bis die Sauce die richtige Dicke hat, salzt und läßt noch 10 bis 20 Min. kochen. Man kann etwas süßen oder sauren Rahm zugeben oder die Sauce mit einem Eigelb und einem Stückchen süßer Butter binden.

94. Milchsauce. Zu ½ l Sauce dämpfe man 2 schwach gehäufte Löffel Mehl in hinreichend Butter (25—30 g) weiß, hebe die Kasserolle vom Feuer, lösche das Gedämpfte mit ¼ l kalter Milch ab, schwinge es mit der Rute glatt, schwinge dann noch ¼ l Milch hinzu, lasse die Sauce dicklich einkochen, würze mit ein wenig Salz, 1 Prise weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß und passiere sie durch ein feines Sieb.

95. Weißweinsauce. Wird bereitet wie Grundsauce Nr. 92, nur daß man 4 Löffel Wein zum Ablöschen der Mehlschwitze nimmt. Kurz vor dem Anrichten passiert man sie, setzt sie nochmals aufs Feuer, würzt sie mit dem nötigen Salz, 1 Prise weißen Pfeffer und Muskatnuß, 1 Teelöffel Zitronensaft und nach Gutfinden mit einer Messerspitze weißen Zucker. Mit oder ohne Legierung mit Eigelb rühre man noch etwas süße Butter bei.

96. Weiße Kräutersauce. Eine Portion fertige Grundsauce Nr. 92 oder 95 wird zuletzt an Stelle der frischen Butter mit einem Löffel süßen Rahm abgerührt, oder es wird die Legierung damit verkleppert. Schließlich fügt man einen Löffel gehackte, von den Stielen befreite Petersilienblätter darunter.

Anmerkung. Ebenso bereitet man Schnittlauchsauce, Dillsauce, Kerbelsauce, Thymiansauce, Estragonsauce, Majoransauce usw. Zur Abwechslung kann man auch mehrere Kräuter zusammen nehmen, z. B. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch oder Petersilie, Dill, Thymian und Estragon usw. Zu Saucenkartoffeln, zu Rindfleisch, Fisch oder gesottenem Huhn.

97. Weiße Sauerampfersauce. In eine Portion guter, weißer Grundsauce Nr. 92 oder 95 gebe man vor dem Anrichten eine Handvoll entstielte, gewaschene, zerschnittene und in einem kleinen Stück Butter mit etwas fein gehackter Zwiebel weich gedämpfte und hierauf passierte Sauerampferblätter. Sie wird mit Salz und 1 Prise Cayennepfeffer gewürzt und mit einem kleinen, mit 2 Löffeln Rahm verdünnten Ei (ohne frische Butter) legiert und zu Fisch, verschiedenem Fleisch und Geflügel serviert.

98. Knoblauchsauce. 1—2 feingehackte Knoblauchzehen werden in 25 g Butter gedämpft, 20 g Mehl damit geschwitzt, mit ¼—½ l Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, entsprechend eingekocht, dann mit dem nötigen Salz, 1 Prise weißen Pfeffer und ein wenig Essig oder Zitronensaft gewürzt. Gut zu Brühkartoffeln usw.

99. Weiße Gurkensauce. Man bereite eine Portion weiße Grundsauce Nr. 92. Nun gebe man eine Obertasse frische, von Kernen befreite, gehackte oder fein gewürfelte Gurken dazu, schmecke mit Salz ab, würze mit 1 Prise weißem Pfeffer, 1 Löffel Estragonessig, 1 Messerspitze weißen Zucker und 1 Bouillonwürfel Maggi. Man stelle sie, sobald sie kocht, recht dampfend 45 bis 60 Min. in den Selbstkocher oder ins heiße Wasserbad. Diese Sauce wird gerne zu Hammelfleisch oder Gansbraten gereicht. Im letztern Falle wird statt Maggi-Bouillon Jus von Gansbraten verwendet.

100. Weiße Senfsauce. Man bereitet eine Weinsauce Nr. 95, zu welcher man mit dem Mehl 20 g Zwiebeln weiß schwitzt. Zu der Legierung von Eigelb rührt man 1 Löffel Senf, 1 Messerspitze weißen Zucker, ½ Teelöffel Essig oder Zitronensaft und 1 Löffel Rahm nebst 5 g Butter, schwingt dies kräftig unter die Sauce, bis sie heiß ist.

101. Weiße Kapernsauce. Die fertige Weißweinsauce Nr. 95 wird über ½ Eßlöffel Kapern angerichtet.

102. Sardellen oder Heringssauce. Man nimmt 60 g Sardellen oder einen halben, in Milch geweichten Hering. Nachdem sie gehörig geputzt sind und das Fleisch von den Gräten abgelöst ist, kocht man die letztern mit dem nötigen Quantum heller oder weißer Fleischbrühe gut durch, so daß zuletzt genügend

Brühe abgesiebt werden kann, von der man eine weiße Grundsauce von 20 g Butter, 20 g Zwiebeln und 20 g weißem Röstmehl macht, diese mit dem Aufguß gut einkochen läßt, und dann mit den im Steinmörser gestoßenen und durch ein Sieb getriebenen Sardellen gut verrührt, die Sauce auf Salz probiert, mit etwas Essig oder Zitronensaft und 1 Prise weißem Pfeffer würzt und mit 1 Eigelb, das mit 1 Löffel Weißwein oder saurem Rahm abgerührt ist, noch legiert und unter Schwingen vors Kochen kommen läßt. — Auf einfachere Art kann eine weiße Grundsauce oder eine Weinsauce auch mit Sardellenbutter oder Sardellenessenz abgerührt werden.

103. Austernsauce. Wasser und Bärte der Austern können zu Austernsauce verwendet werden. Man legt die Bärte in ein Töpfchen und übergießt sie mit so viel kochendem Weißwein, daß sie damit reichlich bedeckt sind, oder man nimmt ebenso viel Milch, läßt sie 5 Min. kochen und stellt sie 1 Std. in den Selbstkocher. Die Milch oder der Wein von den Bärten samt dem Austernwasser dient zum Aufguß für eine weiße Grundsauce Nr. 92, welche schließlich mit hinreichend Salz und einer Prise Cayennepfeffer gewürzt und mit 15 g Butter (Hälfte süße und Hälfte Sardellenbutter) abgeschmeckt wird. Will man noch Austern dazu geben (auf eine Portion Sauce ein Dutzend), so darf man sie bloß 3 Sek. in der heißen Sauce ziehen lassen, kochen dürfen sie nicht. Austernsauce ist beliebt zu gekochtem, gedünstetem und zu gebratenem Kalbfleisch, zu gekochtem und gebratenem Huhn und zu gekochtem Fisch.

104. Krebsbuttersauce. Weißweinsauce Nr. 95 wird mit so viel Krebsbutter (statt frischer) versetzt, daß sie eine schöne, rote Farbe bekommt. Sie wird sehr heiß aufgetragen. (Mit oder ohne Krebsfleisch.)

105. Weiße Champignonssauce. In eine weiße Grundsauce Nr. 92 oder in eine Weißweinsauce gibt man ½ Tasse geschnittene, frische, feste Champignons, die in der zum Legieren bestimmten Butter mit 1—2 Löffel Wasser weich und gänzlich eingedämpft werden. Nimmt man ½ kleinste Büchse eingemachter, zerschnittener Champignons, so wird die Brühe zum Aufguß verwendet und mit eingekocht.

106. Weiße Morchelsauce. Wie Champignonssauce.

107. Béchamelsauce. 2 größere Zwiebeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. 50 g roher Schinken werden in Würfelchen geteilt. Beides zusammen läßt man in 50 g Butter hellgelb dämpfen, schwitzt 30—40 g Mehl darin weiß, löscht mit ⅜ l Bouillon ab, kocht ¼ l ein, schwingt ¼ l Rahm oder Milch darunter, läßt die Sauce dann langsam unter Schwingen heiß werden, schmeckt sie mit Salz, 1 Prise weißem Pfeffer (oder auch Cayennepfeffer) und 2 Eßlöffel Reibekäse ab, stellt sie entweder ins heiße Wasserbad oder in den Selbstkocher auf ein heißes Gefäß und richtet sie vor dem Auftragen durch ein feines Sieb an. Beliebt zu Fisch, Huhn, Kalbsbraten und Zunge. — Der Rückstand beim Absieben usw. ist gut in Hülsenfrucht- oder Kartoffelsuppe. Der Schinken kann auch weggelassen werden.

108. Zwiebelsauce (Souboise). 180—200 g quer gescheibelte Zwiebeln werden in kochendes Wasser gegeben, einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgespült. Inzwischen bereitet man ½ l weiße Milch- oder Buttersauce Nr. 94, in der man eine Schinkenscheibe mitkochen läßt, gibt die Zwiebeln hinzu, läßt sie sorgfältig weichkochen oder stellt das gedeckte Gefäß dampfend 1½—2 Std. in den Selbstkocher, nimmt sie kurz vor dem Auftragen heraus, passiert sie, setzt sie aufs Feuer, läßt sie dicklich einkochen, so daß sie püreeartig wird, würzt sie mit entsprechend Salz, einer starken Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zitronensaft oder gutem Weinessig und rührt schließ-

lich noch 15 g frische Butter darunter. Trefflich zu Beefsteaks, Entrecotes, Hammelkoteletten usw.

109. Tomatensauce. 1/2 kg hochrote, reife Tomaten schneide man querdurch mitten entzwei, entferne die Kerne, ordne sie so in eine flache, mit Butter bestrichene Pfanne, daß eine Hälfte hart neben der andern, mit der fleischigen Seite nach unten liegt. Zugedeckt lasse man sie auf schwachem Feuer schmoren, bis sie ganz weich und eingedampft sind. Nun passiert man sie durch ein Sieb. Dieser Tomatenbrei wird entweder in eine Portion Grundsauce Nr. 92 oder 95 oder in Béchamelsauce Nr. 107 eingerührt, und zwar bevor die Sauce auf ihre gehörige Dicke eingekocht und gewürzt ist. Man würzt nach Geschmack mit Salz, einer Prise weißem Pfeffer, 1 Teelöffel Zitronensaft oder Essig und, wenn nötig, 1 Messerspitze Zucker. — Zu Makkaroni, Kalbfleisch und Geflügel.

110. Demilionaise-Sauce. Schmeckt vortrefflich zu Suppenhuhn und Fisch. Von einem Kochlöffel feinem Mehl wird eine Buttersauce gekocht. In einer kleinen Schüssel wird ein Eigelb mit feingeriebenem Salz, etwas Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone gut gequirlt, die Buttersauce daran gegossen und auf dem Feuer legiert; aber ja nicht kochen lassen.

111. Eiersauce. 2 Eier klopft man mit 1 Teelöffel Mehl, Salz und etwas Muskatnuß, 2 nußgroß Butter, 1/2 l Wasser und Essig nach Belieben. Unter stetem Rühren läßt man die Mischung fast bis zum Kochen kommen, währenddem man noch etwas Butter dazu gibt und die Sauce über angerichtete, pochierte oder in Hälften zerteilte, nicht zu hart gekochte Eier gießt.

112. Meerrettigsauce. a) Für 3—4 Personen bereite man 1 Portion Milchsauce von 4—5 dl, aber nicht sehr dick. Inzwischen reibe man 3 bis 4 Löffel dünngeschälten Meerrettig, hebe die Sauce vom Feuer, gebe so viel Meerrettig hinzu, bis sie mundgerecht ist, würze hinlänglich mit Salz und weißem Pfeffer und stelle die Sauce bedeckt 5—15 Min. ins heiße Wasserbad oder in den Selbstkocher. Je länger man sie so im Kocher läßt, desto mehr verliert sie die Schärfe.

b) Meerrettigsauce, zweite Art. Es wird eine Portion Grundsauce Nr. 92 für 3—4 Personen bereitet, worin vor Beigabe des Mehles 20 g feingehackte Zwiebeln weiß gedämpft werden. Die nicht sehr dick eingekochte Sauce wird mit hinlänglich Salz, weißem Pfeffer, etwas Essig oder Zitronensaft gewürzt, dann vom Feuer gehoben, geriebener Meerrettig beigemischt und in den Kocher gestellt.

c) Meerrettigsauce, dritter Art. 1 Löffel Mehl und 2 Löffel mehrtägige, feingeriebene Brotkrume werden miteinander in hinreichend Butter weiß gedämpft, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht, gut aufgekocht, mit Salz, Pfeffer und etwas Essig oder Zitronensaft gewürzt, kochend vom Feuer gehoben, die nötige Menge Meerrettig dazu gerührt, gedeckt und wie oben in den Selbstkocher gestellt. Anstatt Fleischbrühe kann man hiefür auch Milch nehmen, dann aber würzt man mit ein wenig Salz und Zucker.

113. Selleriesauce. 1/2 Tasse feine Sellerieknollen-Würfelchen wird mit 1/4—1/2 l Buttersauce Nr. 92 so lange gekocht, bis diese bereits gehörig konsistent eingekocht ist und dann dampfend ins heiße Wasserbad oder 1—2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Diese Sauce, nochmals aufs Feuer gesetzt, wird mit 1 Eigelb, welches mit süßem Rahm stark verkleppert und mit 5 g Butter belegt ist, legiert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Zitronensaft geschärft. Hauptsächlich zu Geflügel passend.

114. Kümmelsauce. Eine weiße Grundsauce Nr. 92 wird mit 1 Teelöffel

Kümmel versetzt und 1½ Std. in den Selbstkocher gestellt. Zu Kartoffeln, Kutteln u. dgl.

115. Indische oder Curry-Sauce. In etwas dick eingekochte Buttersauce Nr. 92 oder 95 gebe man vor dem Anrichten, vors Kochen gebracht, ⅛ l süßen Rahm, der mit 1—2 Messerspitzen Currypulver angerührt ist. Unter Umrühren läßt man die Sauce nochmals vors Kochen kommen. Zu Reis, Kalbsmilke, Kaninchenfleisch und Geflügel.

116. Paprikasauce. 1 feingehackte Zwiebel wird in 25 g Butter weiß gedämpft, sobald es Blasen wirft, gibt man 1—2 Messerspitzen Paprika dazu, schwitzt unter Umrühren weiter, bis die Zwiebeln rot werden, fügt 1 kleinen Löffel weißes Mehl dazu, dämpft alles zusammen, bis es sich gut verbunden hat, gießt 2 dl kräftigen Aufguß von Bouillon, Geflügelbrühe, Wild usw. dazu, läßt gut aufkochen, fügt 1 dl sauren Rahm dazu, läßt die Sauce gut auskochen, entfettet und salzt sie und richtet sie durch ein Sieb an.

117. Weiße Gratinsauce. 1—2 Schalotten werden fein gehackt, in 20 g Butter weiß geschwitzt. Schließlich füge man 1 Teelöffel gehackte Petersilienblätter, 1 Teelöffel gehackte Morcheln oder Champignons bei (man kann auch gedörrte und mehrere Std. geweichte nehmen). Nach kurzem Mitschwitzen gebe man ¼—½ l dicke Milchsauce dazu, lasse alles zusammen gut aufkochen und verwende die Sauce nach Vorschrift.

118. Aepfelsauce. ½ kg gute saure Aepfel wird entzweigeschnitten, vom Kernhaus befreit und fein geschnitzelt. Man macht 1 Löffel Gänse- oder Schweinefett heiß, je nachdem die Sauce zu dieser oder jener Fleischart berechnet ist, und dämpft die Aepfel darin so lange, bis sie das Fett aufgesogen haben. Sodann gießt man ein Glas Weißwein und so viel Wasser darüber, bis es fast mit den Aepfeln eben steht. Man legt noch ¼ Zitronenschale dazu und so viel Zucker, bis der Geschmack angenehm säuerlich wird. Man setzt die kochenden Aepfel bedeckt und stark dampfend 1 Std. in den Selbstkocher, passiert sie kurz vor dem Auftragen, bindet sie nach Gutfinden über dem Feuer noch mit 1 Teelöffel Weißwein und dünn angerührtem Kartoffelmehl. — Zu Schweine- oder Gänsebraten.

119. Braune Grundsauce. Zu 1 Portion (¼ l) brauner Sauce (für 3 bis 4 Personen) lasse man 20 g Butter oder gutes Bratenfett mit einer klein geschnittenen Zwiebel oder mit 1 Löffel weißer Grundsauce Nr. 92 durchschwitzen, gebe einen stark gehäuften Löffel braunes Röstmehl hinzu, röste weiter, bis sich alles gut verbunden und erhitzt hat, ohne mehr Farbe zu nehmen. Man gieße anfangs ganz langsam und unter stetem Schwingen mit dem Schneebesen im ganzen ⅜—½ l gute braune Bouillon Nr. 3 oder in deren Ermanglung Wasser mit einem Maggi-Bouillonwürfel hinzu, lasse die Sauce auf stetigem Feuer richtig einkochen oder stelle sie hierauf dampfend 1—2 Std. in den Selbstkocher zum gehörigen Aufquellen des Mehles. ½ Std. vor Essenszeit gibt man sie, entfettet wenn nötig, durch ein Sieb, stellt sie nochmals aufs Feuer, läßt sie unter öfterem Aufziehen und Rühren, damit sie weder eine Haut bilde, noch ansitze, einkochen, bis eine dünne Schicht am Löffel hängen bleibt. Man kann sie füglich noch ein wenig stärker einkochen und mit einigen Löffeln Rotwein verdünnen, aber dann erhitzt man sie nur noch bis vor den Kochgrad. Ist sie nicht hübsch dunkelbraun, so färbe man sie mit einigen Tropfen Karamel (s. Register).

120. Sauersüße braune Sauce (zu Sauerbraten, Wildbraten usw.). Zu ¼ l Sauce für 3—4 Personen legt man 1 in Wasser getauchten Würfel Zucker ins eiserne Röstpfännchen. Ist er ohne Umrühren rotbraun geworden, so gebe man 20 g gesottene Butter oder Bratenfett hinzu, lasse es mit dem

Zucker unter Umrühren heiß werden; mische dann einen stark gehäuften Eßlöffel braunes Röstmehl dazu und lasse es bloß heiß werden. Man lösche dies mit 1/8 l gutem, roten, neuen Landwein oder Beizessig ab, fülle mit 1/4—3/8 l Wasser auf, gebe als Würze hinzu 1 Stück gelbe Rübe, 1/2 geschälte kleine Zwiebel, 1/4 Lorbeerblatt, 1 gequetschtes Pfefferkorn und, wenn die Sauce zu Sauerfleisch bestimmt ist, 1 Stückchen Zitronenschale, einige gequetschte Wacholderbeeren und nur wenig Salz. Man lasse sie 5 Min. kochen und verwende sie alsdann zum Schmoren von Fleisch, oder man stelle sie als Extra-Sauce in den Selbstkocher oder koche sie auf stetigem Feuer vorsichtig ein. Vor dem Anrichten siebe man sie gehörig durch, schmecke nach Salz, ist sie nicht sauer genug, so füge man einige Tropfen Essig, Beizessig oder Zitronensaft hinzu, zu starker Säure aber helfe man mit Zucker ab. — Diese Sauce kann je zur Hälfte mit Röstmehl und mit fein geriebener, gelb gerösteter Brotkrume bereitet werden.

121. Rosinensauce. In brauner Grundsauce Nr. 119 oder 120 läßt man 30 g wohl gereinigte und gewaschene kleine Rosinen, 10 g in 4 Teile geschnittene und entkernte Weinbeeren und 6—8 Stück geschälte, in feine Scheibchen zerschnittene Mandeln beim Vorkochen zusetzen und mit in den Selbstkocher stellen oder beim Fleisch mitschmoren. Vor dem Anrichten wird die Sauce auf die erforderliche Dicke eingekocht und wie Nr. 120 auf den Geschmack geprüft. Zu Schmorfleisch, zu Zunge u. dgl.

122. Braune Rahmsauce. Zu entfettetem Bratenjus gibt man je nach dessen Menge 1—2 dl süßen oder sauren Rahm, kocht die Mischung unter stetem Abstoßen auf die Hälfte ein, gibt eine Portion braune Sauce dazu, läßt sie damit auf die nötige Dicke einkochen, passiert sie, würzt sie mit hinlänglich Salz, einer Prise Pfeffer, oder einem Stäubchen Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft. Zu Hasen-, Reh- und Rindsbraten.

123. Sauce von eingemachten Gurken oder Mixedpickles-Sauce. Schneide 1/2 Tasse kleine Würfelchen von Mixedpickles oder von Salzgurke, oder wiege so viel Pfeffergurke und koche das eine oder andere in 1 Portion (1/4 l) brauner, fertiger Grundsauce Nr. 119 einigemal auf. Diese sauren Zutaten erfordern entsprechende Nachhilfe mit 1—2 Messerspitzen Zucker.

124. Braune Senfsauce. Man bereite eine braune Grundsauce Nr. 119. 1 Löffel guter Speisesenf wird vor dem Anrichten mit einigen Löffel heißer Sauce, einem halben Teelöffel Zitronensaft und einem Teelöffel Zucker, sowie mit einer Prise Pfeffer abgerührt, dann in die Sauce gerührt, nochmals aufgekocht und gesalzen. Sie wird beim Anrichten durch ein Sieb gegeben.

125. Braune Kapernsauce. In braune Grundsauce Nr. 119 oder 120 (mit Zwiebelschwitze) gibt man vor dem Anrichten statt der angegebenen Würze 1/2 Eßlöffel Kapern, 1/2 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise weißen Pfeffer und 1 Messerspitze weißen Zucker und schmeckt sie mit Salz ab.

126. Braune Madeirasauce. Bereite eine gute, braune, mit Zwiebelschwitze und mit 1/8 l Rotwein (Burgunder) abgelöschte Grundsauce Nr. 119, welche besonders noch gekräftigt wird durch Beigabe von Jus oder Fleischextrakt. Vor dem Anrichten fügt man noch ein Gläschen Madeira bei, 1 kleine Prise Cayennepfeffer und nötigenfalls 1 kleine Messerspitze Zucker. Zuletzt verrührt man noch 5 g Butter damit.

127. Braune Pilzsauce. 1/2 Tasse Morcheln oder Champignons oder Trüffeln, wohlgereinigt, klein geschnitten und je nach ihrer Art in wenig Butter weich gedämpft, gibt man mit ihrem Fond zu fertiger Madeirasauce (Nr. 126). Nimmt man eingemachte Pilze, so genügt eine halbe Viertelpfundbüchse, von Trüffeln 20 g. Der bezügliche Fond wird mit der Sauce

zuerst eingekocht. — Trefflich zu braunem Ragout. — In Ermangelung von Pilzen ist Beigabe von gutem Pilzextrakt sehr empfehlenswert. — Einfachere Pilzsauce erhält man durch das Mitkochen in Grundsauce Nr. 119 von eingeweichten und zerschnittenen, getrockneten Pilzen.

128. **Braune Kräutersauce.** Man bereitet solche nach Nr. 119, indem man anstatt Zwiebeln 1 Löffel gewiegte Kräuter mitdämpft. Die Wahl der letztern ist beliebig.

129. **Braune Sardellensauce.** Braune Grundsauce Nr. 119 wird mit Sardellenbutter oder Sardellenessenz gewürzt. Ebenso Anchovissauce.

130. **Pfeffersauce.** 1 Schnitte roher Schinken, 1/2 Zwiebel, 1/2 Schalotte, etwas Suppengrün werden ganz fein zusammengehackt, mit einem kleinen Stückchen Lorbeerblatt und einigen zerquetschten weißen Pfefferkörnern und 1/2 Glas nicht zu scharfem Weinessig eingekocht und mit der abgelöschten und aufgefüllten Mehlschwitze zur Grundsauce verbunden, mit dieser verkocht und im Kocher weiter gedämpft, was die Würzen vollends kräftig auszieht. Vor dem Anrichten wird die Sauce passiert, nochmals aufs Feuer gesetzt und mit einer Prise Cayenne- oder Paprikapfeffer gewürzt. 1—2 Löffel Rotwein oder Madeira heben den Geschmack dieser Sauce. Zu Rindfleisch, Zunge oder Wildbret.

131. **Pikante Sauce.** In obige Pfeffersauce mische man eine Messerspitze feinen Senf, 1 Kaffeelöffel gehackte Cornichons oder Mixedpickles oder in deren Ermangelung Kapern, sowie 1 Teelöffel gehackte grüne Kräuter.

132. **Braune Tomatensauce.** Zur Grundsauce Nr. 119 mische man, wie zur weißen Tomatensauce, den passierten Brei von 3—6 frischen Tomaten, oder man verkoche eine Auflösung von sterilisiertem Tomatenmark.

133. **Olivensauce.** 12 von den Steinen befreite Oliven werden in Wasser aufgekocht, klein geschnitten (man kann sie auch ganz geben) und in der fertigen, mit dem Fond von der Ente oder dem Wild, zu dem die Sauce gegeben werden soll, verbesserten Grundsauce Nr. 119 einmal aufgekocht.

134. **Ragoutsauce.** Man läßt mit der Grundsauce Nr. 119 ein Stück Zitronenschale auskochen oder gibt einige Tropfen Zitronenschalenextrakt dazu und schmeckt die Sauce beliebig mit Essig oder Zitronensaft und Zucker ab.

135. **Sauce Robert.** Die Grundsauce Nr. 119 wird mit 3—4 Löffel Weißwein verdünnt und eingekocht. Dann mischt man 1 kleinen Teelöffel Speisesenf, 5 g Sardellenbutter, einige Tropfen Zitronenschalenextrakt und Zitronensaft mit etwas Zucker darunter. Zu Rot- und Schwarzwild, unpanierten Schweinskoteletten, Zunge usw.

136. **Braune Specksauce.** 30 g kleine, fette Speckwürfelchen werden hellgelb ausgebraten, 1 kleine, fein gehackte Zwiebel dazu gegeben und mitgeschwitzt, bis sie Farbe nimmt. 1 gehäufter Löffel braunes Röstmehl wird mitgeschwitzt und danach mit 3/8 l Bouillon abgerührt, mit Salz, 1 Prise weißem Pfeffer oder Paprika, Essig und Zucker gewürzt. Angenehm als Beigabe zu gesottenen Kartoffeln.

137. **Feine Buttersauce.** Eine fertige Grundsauce Nr. 92 oder 95 wird mit einer Messerspitze Fleischextrakt, wenn sie nicht sehr kräftig ist, in das kochende Wasserbad gegeben, mit 2—3 Eigelb legiert, die mit 2—3 Löffel kaltem Wasser, Fleischbrühe, Rahm oder Weißwein verdünnt und gut zerschlagen sind. Das langsame Eingießen der Legierung muß unter beständigem Schlagen mit der Schwingrute geschehen. Ist so die Sauce wieder gut erhitzt — zum Kochen darf sie unbedingt nicht mehr kommen — so gibt man nach und nach unter stetem Schwingen 30—50 g feine Tafelbutter hinzu, welche vorher in kleine Stückchen zerpflückt und in kaltes Wasser gelegt worden ist und wovon Stückchen um Stückchen in der Sauce verarbeitet werden muß, bis sie

aufgebraucht ist. Man würzt sie hinlänglich mit Salz, einer Prise weißem Pfeffer oder Muskatnuß, und wenn für nötig erachtet, mit 1 Teelöffel Zitronensaft oder einigen Tropfen gutem Weinessig und nach Belieben ½ Teelöffel Zucker.

Anmerkung. Buttersaucen können wie weiße und braune Saucen mit allerlei würzigen Zutaten vermengt werden, z. B. mit feinem Senf, der mit der Legierung zerschlagen und mit dieser eingerührt wird, mit Krebs- oder Sardellenbutter, die man mit der Butter oder zum Teil an Stelle dieser nach und nach einschlägt und dann nach Belieben über einige ausgebrühte Krebsschwänze oder Sardellenfilets anrichtet. Oder man fügt Kapern hinzu und mildert die dadurch entstehende Säure mit etwas Zucker. Trefflich paßt auch der Brei von 2—3 Tomaten, oder ein Teil Tomaten und zwei Teile gedämpfte Champignons, überhaupt auch die feinen Pilze oder Pilzextrakt, sowie grüne Kräuter aller Art, wovon man einige, z. B. Sauerampfer, stark blanchiert, bis sie weich sind, absiebt, durchs Haarsieb streicht und so in der Sauce verrührt, welche nun im nicht mehr kochenden Wasserbad heiß erhalten werden kann. Solche Saucen sind vorzüglich zu Kalbfleisch oder Huhn je mit Reis usw. Ist eine Buttersauce zu Fischen bestimmt, so soll der Aufguß an die Grundsauce zu ⅓ aus Fischsud und zu ⅔ aus kalter, ungesalzener Fleischbrühe bestehen; sie muß so im Salz richtig schmecken. Auch kann statt der Grundsaucen Nr. 92 oder 95 ¼ l Milchsauce Nr. 94 zu Fisch oder Gemüse gewählt werden.

Zu Blumenkohl muß der Aufguß, wenn man keine Milchsauce nehmen will, für die Grundsauce aus Blumenkohlsud bestehen, für Spargeln aber aus Spargelsud. Artischokensud läßt sich nicht verwenden, er ist bitter, am besten ist hiefür der Aufguß von Fleischbrühe, wenn man nicht Milchsauce Nr. 94 vorzieht.

Es empfiehlt sich auch, hin und wieder die Aufgüsse zur Grundsauce zu ändern, zu Blumenkohl und Spargel ⅔ Sud und ⅓ süßen Rahm zu nehmen, oder zu Fischen einen Teil verdünnten Fischsud und einen Teil Wein und ⅓ Fleischbrühe ohne Gewürze.

138. Holländische Sauce. a) Man bereite einen Aufguß von einer halben, dünn geschnittenen weißen Zwiebel, den abgezupften Blättern von einem Zweiglein Estragon und einem Zweiglein Thymian, ¼ Lorbeerblatt, 6 bis 8 gequetschten Pfefferkörnern und 1 gequetschten Nelke. Diese Würzen werden mit ¼ Glas Essig und ¾ Glas Weißwein rasch auf die Hälfte eingekocht und gedeckt. Man zerbröckle 75—100 g feinste frische Tafelbutter und überfülle sie mit kaltem Wasser. Dann gebe man 3—4 frische Dotter mit 2 bis 3 Löffel kaltem Wasser in die Saucenpfanne, füge eine Messerspitze Salz und etwas geriebene Muskatnuß dazu, siebe den Aufguß durch ein feines, in heißem Wasser gebrühtes Tuch und lege 2—3 Stückchen von der zerpflückten Butter darauf. So stellt man das Gefäß in das ganz leise kochende Wasserbad. Hierauf fängt man an, mit der Schwingrute zu arbeiten unter beständiger Beigabe von einem Stückchen Butter, sobald die frühern geschmolzen und untergerührt sind. So fahre man fort, die Sauce zu schlagen, bis alle Butter oder nach Belieben noch mehr verbraucht und die Sauce dicklich, glänzend und schaumig ist. Zum Kochen darf sie durchaus nicht kommen, sollte aber dennoch der Fall eintreten, daß sie sich scheiden würde, so schlage man ein Stückchen Eis oder einige Tropfen kaltes Wasser hinzu. Vor dem Anrichten, was bei dieser Sauce sofort geschehen soll, schärft man sie mit einigen Tropfen Zitronensaft.

Anmerkung. Die Beimischung von verschiedenen Zutaten erfolgt nach Gutfinden. Manche fügen zum Eigelb noch 5—10 g Mehl, allein eine echte holländische Sauce besteht nur aus Butter und Eigelb.

b) Holländische Sauce. Einfachere Art, zu Artischocken und Spargeln. Man macht eine gewöhnliche Buttersauce mit dem Spargelwasser (s. Spargeln) ohne Zugabe von Milch. Man verrührt in einer Schüssel 2 Eigelb, einige Butterstückchen, den Saft einer Zitrone, feingeschnittenen Schnittlauch

oder Petersilie, Salz und nach Belieben Muskatnuß, gießt die Sauce unter beständigem Rühren daran, die heiß, aber ohne nochmals zu kochen, angerichtet wird.

139. Sauce Bearnaise. Man bereite einen Aufguß von vier gehackten Schalotten, einem Stückchen Lorbeerblatt und einigen Estragonblättchen mit ¼ Glas Weinessig und ¾ Glas Weißwein bis zur Hälfte eingekocht. Man decke sie zu und lasse sie kalt werden. 3 Eigelb, 3 Eßlöffel gute Bratenjus oder aufgelösten Fleischextrakt und der abgesiebte Aufguß werden nacheinander in die Kasserolle gegeben, diese in das kaum merklich kochende Wasserbad gestellt und mit der Schwingrute unter allmählicher Zugabe von 100 bis 125 g fein zerbröckelter, in kaltes Wasser gelegter Tafelbutter bearbeitet, bis letztere fertig und bis vor dem Kochgrad erhitzt ist. Sie muß dicklich und kräftig sein. Man würzt sie mit hinlänglich Salz, einer Prise weißem Pfeffer und verzupften Estragonblättchen. Wer sie saurer wünscht, schärfe sie mit einigen Tropfen Zitronensaft. Man hebe sie alsdann aus dem Wasserbad und schwinge sie fort bis zur Abkühlung. Zu harten Eiern, Entrecotes, Beefsteaks u. dgl. anstatt Mayonnaise.

Butter, Brosamen, Zwiebeln usw. zum Abschmälzen.

140. Geklärte Butter. Ganz frische, süße Tafelbutter, 15—20 g per Person, wird zerbröckelt und in einem tiefen Teller auf den strömenden Dampf eines Wassergefäßes gestellt. Der Schaum, der sich oben bildet, und der zurückbleibende Bodensatz der klar gewordenen Butter finden Verwendung anstatt Rahm als Zuguß bei Braten usw. Geklärte Butter gibt man zu Fischen, besonders aber zu Nudeln und Makkaroni, Spargeln, Salzkartoffeln usw.

141. Gekochte Butter. Im kleinen ein und dasselbe Verfahren wie eingekochte Butter (s. d.). Zum Uebergießen verschiedener Speisen schmeckt sie aber kräftiger wegen des Beiseins des Bodensatzes, als die von diesem freie, eingekochte Butter. Wenn der Bodensatz sich gelb färbt und die Butter still steht, ist sie zum Uebergießen mancher Speisen geeignet. Wünscht man geschnittene Kräuter darin anziehen zu lassen, so werfe man sie ein und richte sie nach einigen Sekunden mit der Butter über die heiße Speise an.

142. Butter à la maître d'hôtel. In gekochte Butter wie Nr. 141 gebe man auf 60 g einen schwach gehäuften Löffel Petersilie und Kerbel, eine Prise Pfeffer und Salz und schwach einen halben Teelöffel Zitronensaft oder einige Tropfen guten Essig. Nach einigen Sekunden richte man sie über die heiße Speise, Fisch, Hirn u. dgl. an.

143. Braune Butter. Man erhitze die gekochte Butter, bis sie bräunlich ist. Man übergieße sie sofort, ehe sie brandig wird.

Braune Butter kann wie gekochte rasch noch mit einem Löffel Grünem versetzt werden. Sobald dieses genügend angezogen hat, ohne Farbe zu nehmen, gebe man 2—3 Löffel Bratenjus, Glace oder 1—2 Würfel Maggis Bouillon oder 1 Teelöffel Suppenwürze Maggi dazu, würze mit Pfeffer und Salz und, wenn erforderlich, mit ein wenig Zitronensaft oder Essig. Man richte sie dann sofort über die bereit stehende heiße Speise oder serviere sie für sich dazu.

144. Schwarze Butter. Man koche einen Aufguß von ⅛ l gutem Weinessig mit einer Prise Salz und ¼ Lorbeerblatt und 2 zerdrückten Pfefferkörnern in einem kleinen Gefäß rasch auf die Hälfte ein, lasse sie gedeckt erkalten, seihe sie durch ein feines Sieb und richte noch einen Teelöffel geschnittene Petersilienblätter. Nun bräunt man 60—100 g frische Butter und wirft die Petersilienblätter dazu. Haben sie genügend angezogen, so gießt man

rasch und vorsichtig den Aufguß dazu und überfüllt damit sofort Fisch, Hirn usw. nach Angabe.

145. Braune Butter mit Brotbrösmeli. Auf 60 g braune Butter gibt man zwei gehäufte Löffel fein geriebene Brotkrumen. Sobald sie unter stetem Rösten gelb geworden sind, gibt man sie samt der Butter auf die Speise. Man kann auch einen Teil der braunen Butter erst überbrennen und die Brösmeli mit einem kleinen Rest, den sie aufzusaugen vermögen, gelb rösten. Sie werden so weniger fett und die Butter läuft weniger Gefahr, überbraun zu werden. Hiezu kann auch ganz gut halb Butter, halb Kochöl oder nur Kochöl verwendet werden, wie auch zur folgenden Zwiebelschwitze.

146. Zwiebelschwitze. Fein ringförmig d. h. quer geschnittene Zwiebeln werden in das nötige Quantum heißgemachte, eingekochte Butter gelegt und unter wiederholtem Wenden mit einer Gabel gleichmäßig, aber sehr langsam hübsch gelb gemacht. Sie werden mit der Butter überbrennt, zu manchen Speisen aber mit etwas Essig abgelöscht und extra angerichtet. Man kann hiefür auch fein gehackten Speck und Butter zu gleichen Teilen nehmen.

147. Speckschwitze. Sehr kleinwürflig geschnittener, fetter Speck wird in flacher Eisenpfanne aufs Feuer gesetzt und gelb geröstet, worauf man die so entstandenen hübsch gelben Grieben in ein Saucenpfännchen hebt. Zu dem abgeschmolzenen Speck werden nun halb so schwer fein gehackte Zwiebeln gegeben, als der Speck wiegt. Sie werden darin hellgelb geröstet, mit Salz und Pfeffer gewürzt und schließlich samt dem flüssigen Fett über die Speckwürfel (Grieben) angerichtet und zusammen gerührt. Diese Speckschwitze kann wie Specksauce zu verschiedenen Gerichten serviert werden, wie z. B. zu Kartoffeln, Krautspätzli usw. Erkaltet wird sie auch anstatt Butter zu Brot gegessen.

Kalte Saucen (Oelsaucen).

148. Mayonnaise (Grundsauce). Hiefür ist feinstes Olivenöl und echter guter Weinessig oder Estragonessig und Zitronensaft erforderlich. Sowohl die Zutaten, als das tiefe, runde Gefäß zum Anrühren der Sauce müssen gut ausgekühlt sein, und in der Kühle soll auch die Zubereitung stattfinden; denn allseitig gleich kühle Temperatur fördert die Arbeit sehr. Für ungefähr 3 bis 3½ dl Mayonnaise nimmt man 2 Eigelb, 2 dl Oel und ½ dl Essig. Die Eigelb werden in die Schüssel aufgeschlagen, mit einer Messerspitze Salz und 1 Prise weißem Pfeffer gewürzt und mit 3—4 Teelöffeln Essig glatt angerührt. Nun nimmt man die kleine verzinnte Schwingrute in die eine Hand und in die andere das Oelfläschchen, gießt aus letzterem unter beständigem Schwingen fadenförmig oder tropfenweise so lange Oel nach, bis die Masse stockt. Gleicher Weise schwingt man wieder ein wenig von dem Essig und abwechslungsweise Zitronensaft daran. So fährt man wechselseitig fort, bis Oel und Essig verbraucht sind. Soll die Mayonnaise als Sauce und nicht zum Garnieren dienen, so verdünnt man sie, falls sie zu dick wäre, mit etwa 1—2 Löffel Wasser, Fleischbrühe oder Rahm. Dies aber nur in dem Falle, wenn sie zu sauer wäre. Abgesehen von der Dicke hat man jedenfalls zu prüfen, ob an der einen oder anderen Würze kein Mangel sei, dem man zu begegnen habe.

Anmerkung. Soll die Mayonnaise zum Garnieren dienen, so muß man sie mit Gelatine oder Aspik vermischen. Unter vorstehende Portion nehme man 3 Tafeln weiße Gelatine erste Qualität, wasche sie rein, zerschneide sie klein in eine Obertasse, füge 3 Löffel Wasser oder Fleischbrühe dazu und lasse sie an der Wärme sich auflösen. Erkaltet, aber noch flüssig, schwinge man sie unter die fertige Mayonnaise, welche sofort in einen Spritzsack gegeben und nach gegebener Zeichnung durchgepreßt wird. Das so verzierte Gericht wird an die Kühle oder auf Eis gestellt.

Ist die Mayonnaise am Gerinnen, so hilft man sich dadurch, daß man in einer andern Schüssel ein frisches Eigelb verrührt und danach die geronnene Mayonnaise löffelweise damit vermischt. — Reste von Mayonnaise können mit einigen Löffel dicker, erkalteter, weißer Grundsauce Nr. 92 aufgerührt und verwendet werden. — Damit die Schüssel beim Rühren feststeht, stellt man sie auf ein nasses Tuch.

149. Tartarsauce. a) Obige Portion Mayonnaise versetzt man mit ½ fein gehackter Schalotte oder weißen Zwiebel, einer gehackten Cornichon, ½ Teelöffel Kapern und je einem Teelöffel gehackter Petersilie und Kerbel. Verdünnt dies dann mit 2—3 Löffel Weißwein, würzt mit hinlänglich Salz, 1 Prise weißem Pfeffer, 1 Stäubchen Cayennepfeffer, etwas Muskatnuß und 1 Prise Zucker.

b) Billige Tartarsauce. Man bereitet eine warme, weiße Grundsauce von ¼ l Bouillon oder ⅛ l süßem oder saurem Rahm oder Milch und ⅛ l heller Brühe. Dazu macht man eine Schwitze von 1 Löffel feinem Oel (statt Butter), 1—2 gehackten Essigschalotten, die man darin schwitzt, überstreut das mit 10—15 g Mehl und dämpft dieses damit. Dies rührt man mit obigem Aufguß zu einer glatten, kochenden, ziemlich dicken Sauce ab, die man vom Feuer nimmt und bis zum Erkalten rührt. Sodann mische man 2—3 Löffel Mayonnaise darunter oder rühre in deren Ermanglung 1 rohes Eigelb mit ½ Teelöffel Essig damit ab und träufle fadenförmig unter stetem Umrühren so viel Oel hinzu, bis es eine schöne, dicke Sauce ist (1½—2 Löffel). Mische nun dies wohl mit der Sauce, würze mit hinlänglich Salz und 1 Prise weißem Pfeffer, mische 1 Eßlöffel gehackte Pfeffergurke oder Mixedpickles hinzu oder statt deren 1 Eßlöffel gewiegte Kräuter und 1 Teelöffel gewiegte Kapern. Man prüfe den Säuregrad und helfe je nach Gutfinden mit Weißwein, Essig oder Zitronensaft und etwas Zucker nach. — Beide Saucen werden zu harten Eiern, kaltem Rindfleisch, Sulze u. dgl. serviert.

150. Remouladensauce. a) Ein hartgekochtes und ein frisches Eigelb werden mit dem Löffel in tiefer Schale verknetet, bis sie gleichmäßig gebunden sind. Man fügt allmählich unter stetem Rühren 1 Löffel Essig (also tropfenweise) und in dünnen Fäden ½ dl Oel dazu und rührt, bis es eine schwerflüssige Masse ist. Man setzt im weiteren zu: 1 gewiegte, durchgetriebene Sardelle, 1 gute Messerspitze Senf, ½ Teelöffel gewiegte Kapern und je ½ Teelöffel gewiegte Petersilien und Thymian.

b) Billigere Remouladensauce. Man bereitet hiefür dieselbe Grundsauce wie für Nr. 149 b. In einem tiefen Schälchen menge man 1 hartgekochtes Eigelb mit 1 rohen Eigelb, mische damit ½ Teelöffel Senf, 1 Löffel Essig und 2 Löffel Oel (tropfenweise) und 1 Büschelchen fein geschnittene oder geriebene Kräuter. Füge die Grundsauce dazu, würze mit dem entsprechenden Salz, 1 Prise Pfeffer, schmecke, ob es noch an etwas Essig oder Zitronensaft oder Zucker fehle und ergänze das Nötige.

Anmerkung. Die obige, mit Oel bereitete Grundsauce Nr. 149 b allein, ohne Beigabe von Eigelb und weiterem Oel, nur unter Beigabe von 1—2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer, ist als Beigabe zu harten Eiern, Rindfleisch usw. für einfachen Tisch recht empfehlenswert.

151. Kalte Sardellensauce. Tartarsauce Nr. 149 wird mit 3—4 mit Oel zerstoßenen Sardellen versetzt.

152. Heringssauce. Eine Mayonnaise Nr. 148 wird mit der Milch eines mehrere Stunden in Milch geweichten Herings vermischt. Der Hering wird gehäutet, gereinigt, entgrätet, fein verwiegt und gesiebt ebenfalls dazu gegeben. Nach Wunsch kann die Sauce noch mit etwas Tafelsenf gewürzt und mit Essig oder Zitronensaft stärker gesäuert werden.

153. Vinaigrette. Man hacke die abgezupften Blätter von einem Sträuß-

chen Petersilie, 1/4 einer kleinen Zwiebel, 2 Schalotten, 2 Kornichons, 1 Teelöffel Kapern und das Weiße eines hartgekochten Eies. Das Gelbe von diesem Ei wird fein zerdrückt, mit 1 Eßlöffel Essig glatt verrührt und in dünnem Faden nach und nach 1 dl Oel dazu geschlagen, woraus eine langsam fließende Sauce entsteht. Nun gebe man das Eiweiß und endlich das Grüne dazu, verdünne mit einigen Löffeln Weißwein, würze mit dem nötigen Salz und 1 Prise Pfeffer und träufle noch so viel Essig dazu, bis die Säure entsprechend ist.

154. Kalte Meerrettigsauce. 2—3 Löffel geriebener Meerrettig werden mit 1/2 Teelöffel Essig bespritzt, mit 1/8 l süßem, geschlagenem Rahm vermengt und mit 2—3 Löffel geriebener Brotkrume untermischt.

155. Senf. Zu 125 g braunem und 1/4 kg gelbem Senf destilliert man 2—3 Tage 1/2 l guten Weinessig mit einer zerteilten Zwiebel, 2—3 zerdrückten Knoblauchzehen und einem Lorbeerblatt an der Sonne oder auf dem warmen Ofen. Er wird samt den Würzen und 75—100 g Zucker kochend gemacht und hiemit der Senf überbrüht. Unter stetigem Rühren gießt man noch so viel kochendes Wasser oder bis vors Kochen erhitzten Weißwein dazu, bis die Masse einen dicklichen glatten Brei bildet. Sobald er unter fortgesetztem Rühren kühl geworden ist, würzt man ihn mit 3—4 g Nelken-, 5 g Koriander- und 7 1/2 g Zimmetpulver. Gedeckt läßt man ihn bis zum andern Tage stehen, verbindet ihn gut und stellt ihn an einen trockenen, kühlen Ort. Nach 3 bis 4 Wochen ist er brauchbar. — Der Essig kann statt mit obigen Würzen mit Estragon, Thymian und Rokambolle (feiner als Knoblauch) destilliert werden. Weitere Würzen werden durch etwas Salz ersetzt. — Häufig wird der wie oben gemischte Senf ohne Würzen mit versüßtem, kochendem Weißwein, oder mit auf die Hälfte (ohne Zucker) eingekochtem, ganz süßem, siedeheißem Wein- oder Birnenmost angebrüht und im übrigen ohne weitere Zutaten wie oben behandelt. Siehe auch Seite 108.

Süße Saucen.

Zu trockenen Mehlspeisen, Puddingen, Flammeri, Backwerk u. dgl.

156. Zitronensauce. (Grundsauce.) 400 g Zucker werden mit 1 l Wasser zu leichtem Sirup eingekocht. Dann gibt man 1 Glas Weißwein und den Saft einer Zitrone dazu und gibt der Sauce vor dem Anrichten mit einigen Tropfen Karamel lichtgelbe Färbung. Unter öfterm Aufrühren läßt man die Sauce erkalten. Sie kann in wohl verpfropfter Flasche aufbewahrt werden.

157. Orangensauce. Der Saft von 3—4 Orangen wird mit 80—100 g Zucker, 1/2 Glas Wasser aufgekocht, mit 1 Teelöffel angerührter Maizena oder Mondamin gebunden und erkalten gelassen. Beliebig kann sie noch mit etwas abgeriebenem Gelben von der Schale gewürzt werden.

158. Kirschwasser-, Rum-, Kognak- oder Araksauce. Zu 3/8 l erhitzter Grundsauce (Nr. 156) gebe man nach Belieben eine Bindung von 1/2 Teelöffel Kartoffelmehl mit 1 Eigelb und 2 Löffel Wasser verdünnt, vor dem Anrichten der abgekühlten Sauce 2—3 Löffel vom einen oder andern Branntwein dazu.

159. Sagosauce. 1 gehäufter Eßlöffel Sago, 1 Stück ganzer Zimmet, 3 bis 4 bittere Mandeln und ein Stück bittere Pomeranzenschale werden mit 1/2 l kaltem Wasser aufgesetzt, zum Kochen gebracht, 5 Min. auf dem Feuer und 1/2—3/4 Std. im Kocher gedämpft (oder ganz auf dem Feuer weichgekocht), dann durchgesiebt, mit 100 g Zucker versüßt und mit 1/4 l Weißwein und dem Saft einer Zitrone gewürzt. Nach dem Anrichten rührt man die Sauce wiederholt auf, damit sie glatt bleibt.

160. Stein- und Kernfruchtsaucen. Durch das Sieb passierter Fruchtbrei von 1/2 l sterilisierten oder von 1/2 kg frisch gekochten Früchten, seien es Aprikosen, Zwetschgen, Aepfel, Birnen, Quitten, Hagebutten oder Kirschen, wird in eine kleine Kasserolle gegeben, mit 1/4 l Zitronensauce (Nr. 156) verdünnt, aufgekocht und noch mit 1 Teelöffel dünn angerührtem Kartoffelmehl gebunden. Die Sauce muß flüssig sein. Entweder hilft man ihr mit noch etwas Zitronensauce nach, wenn sie zu dick wäre, oder aber, wenn sie süß genug ist, noch mit etwas Wein oder Wasser. Sie wird angerichtet und erkaltet serviert.

Anmerkung. Nimmt man Marmelade, so verdünnt man sie mit halb Wasser, halb Sauce Nr. 156, oder statt Sauce mit mit Wasser verdünntem Zitronensaft, und bindet sie, wenn sie kocht, ebenfalls mit Kartoffelmehl.

161. Beerensaucen. Durchgetriebenes Mark von 1 kg beliebigen frischen Beeren wird mit 1/4 l Zitronensauce (Nr. 156) verdünnt, aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl gebunden, vom Feuer gehoben, wenn nötig mit noch mehr Zitronensauce verdünnt und mit Zucker versüßt. Sie wird ebenfalls erkaltet serviert. Das durchgetriebene Mark kann auch roh mit Zucker versüßt und, wenn nötig, mit wenig Wasser oder Wein verdünnt, trefflich verwendet werden.

162. Beerensauce von Marmelade wird so bereitet, wie solche von frischen Beeren. So kann man auch von getrocknetem Steinobst Saucen herstellen, indem man die Früchte mit so viel Wasser aufquellen läßt, als darüber geht, sie mit Zimmet oder Zitronenschale 1/2 Std. kocht, über Nacht in den Selbstkocher stellt, am Morgen durchsiebt, verhältnismäßig mit Grundsauce Nr. 156 verdünnt, hinlänglich mit Zucker versüßt und, wenn die Masse wieder kocht, mit etwas dünn angerührtem Kartoffelmehl bindet, anrichtet und kalt stellt. — Kirschen quetscht man samt den Steinen, setzt z. B. 250 g mit 3/8 l Wasser wie oben angegeben aufs Feuer, passiert sie dann gründlich durchs Sieb, kocht sie nochmals mit 30—40 g Zucker auf und bindet sie mit 5 g mit 1 Löffel Wasser verrührtem Kartoffelmehl.

163. Einfache Fruchtsauce zu Pudding und Fruchtauflauf erhält man durch Verdünnen von beliebigem Fruchtsirup mit Wasser. Dazu wird selbst eingemachter oder z. B. Lenzburger Fruchtsaft verwendet. Je nach der Dicke und Süßigkeit des Fruchtsaftes ist gleichviel Wasser oder mehr oder weniger erforderlich.

164. Weiße Weinsauce (Chaudeau). 3 Eigelb werden mit 75 g Zucker und dem Saft einer Zitrone gut verrührt, 1/4 l Weißwein (am besten Burgunder) dazu gegeben, aufs Feuer gesetzt und geschwungen, bis die Sauce heiß und schaumig ist. Zum Kochen darf sie nicht kommen. Man hebt sie vom Feuer und schwingt sie bis zum Erkalten. — Mit Zitronenzucker, oder 1—2 Löffel Kirschwasser, Rum, Arrak Maraschino oder Madeira kann man den Geschmack der Sauce ändern.

165. Rote Weinsauce. 100 g Zucker, 25 g große, gereinigte Rosinen, 1/4 Zitrone (diese entkernt), nach Belieben 2—3 Nelken und 1 Stück Zimmet gibt man zusammen mit 1/2 l Wasser aufs Feuer, bringt es zum Kochen, läßt es 5 Min. auf dem Feuer und 1/2 Std. im Selbstkocher dämpfen, so daß die Rosinen gut ausquellen. Alsdann entfernt man Zimmet und Zitronenschnitz, gibt 1/4 l Rotwein dazu und läßt die Sauce vors Kochen kommen, nimmt sie vom Feuer, filtriert sie, gibt die Beeren wieder dazu und läßt sie erkalten.

166. Süße Milch- oder Rahmsauce. 1/2 l Milch wird mit einer Prise Salz, 50—60 g Zucker und irgend einer Würze aufgekocht und zum Ziehen der letztern 1/4 Std. in den Selbstkocher gestellt. Die Würze wird dann ent-

fernt, die Milch wieder zum Kochen gebracht und sofort mit einem dünnen, glatten Teiglein von 1—2 Teelöffel Kartoffelmehl, Mondamin oder Maizena, 2 Eigelb und 1/8 l Milch gebunden, tüchtig geschwungen und, wenn am Rande Blasen aufsteigen, vom Feuer entfernt und, damit die Sauce keine Haut bildet, fortgeschwungen, bis sie abgekühlt ist.

Anmerkung. Als Würze für diese Saucen dienen: 1/2 Stück ganzer Zimmet, oder 1/4 Stange gespaltene Vanille, 1/4 Zitronen- oder Orangenschale, 6—8 bittere oder doppelt so viel süße Mandeln, Orangenblüten, Veilchen-, Pfirsich- oder Rosenblätter u. dgl. Will man die Saucen vereinfachen, so kann man entweder nur das halbe Quantum von Zucker und Bindung nehmen oder überhaupt mehr Milch mit 1—2 ganzen Eiern.

167. Schokoladensauce. 60 g gute süße Schokolade werden mit 1/8 l Wasser über dem Feuer geschmolzen. Dann fügt man 1/2 l kochende Milch oder Rahm und 20—50 g Zucker, sowie 1 mit 2 Löffel Milch zerklopftes Eigelb dazu. Die Sauce wird ohne Unterbrechung geschwungen, bis sie steigen will. Nimmt man 75—80 g Schokolade, so ist Bindung mit Eigelb entbehrlich.

Vorspeisen, Zwischengerichte (Hors d'oeuvre).

(Vor oder nach der Suppe zu geben.)

Diese kleinen, pikanten Gerichte haben den Zweck, durch ihre Anordnung und Form die Eßlust zu wecken. Sodann sind sie eine treffliche Aushilfe bei unerwartetem Erscheinen von Gästen, wenn man schon seine Anordnungen getroffen hat und sieht, daß die vorbereiteten Gerichte nicht ausreichen könnten. Auch lassen sich diese Gerichte bei kleinen Abend-Einladungen vortrefflich an Stelle der Suppe geben, oder sie sind zum Teil auch an und für sich, in genügender Menge zubereitet, mit Tee und Brot und nachheriger Zugabe von etwas Früchten und Nüssen ein ganz gutes Abendbrot für den Familientisch. Nur soll man dann in diesem Falle mit der Würze etwas sparsam umgehen. Als vorzügliche Gerichte nach der Suppe eignen sich auch die mancherlei Arten kleiner Pastetchen (s. Pasteten), ferner Käsekuchen, Zwiebel- und Spinatkuchen (alle warm) usw. usw. Ferner gesottene Krebse, Schnecken, Hummer usw. Auch die Aufläufe von allen Gemüsen, Käseauflauf, sind sehr beliebte Vorgerichte oder Zwischenspeisen. Auch ein Gemüse mit einer Garnitur von gebackenen Würstchen, Kroketten, gebackenen Hühnern, Nieren- oder Hirnschnitten, mit Rührei verschiedener Art u. dgl., eignet sich gut als Vorspeise oder Zwischengericht.

168. Austern. a) Man legt die Austern zum Oeffnen über einem alten Tuche so in die Hand, daß der gewölbte Teil unten und der Knoten nach der Handballe tritt. Mit einem Drucke an den letztern setzt man ein starkes Messer oder den Austernbrecher am Kopfe zwischen die Schalen und sprengt mit einer Schwenkung beide auseinander. Man trennt sie völlig und beseitigt die obere Schale als weiter unnütz. Hiebei trage man Sorge, daß das inneliegende Austernwasser nicht ausgeschüttet werde. Austern, welche sich leicht öffnen lassen oder fast kein Wasser mehr haben, sind ungenießbar. Man putzt sie mit einem Messerchen, legt eine Serviette auf ein Tablett, ordnet sie kranzförmig darauf und legt für jede Person Zitronenviertel dazwischen. — Alle derartigen kalten Gerichte werden vor der Suppe gegeben.

b) Austern gebacken. S. Register.

c) Austern gedämpft. S. Register.

d) Austern à la poulette. S. Register.

e) Austern-Ragout. S. Register.

169. Russischer Kaviar. Man kauft ihn, beste Marken, in Büchsen. Er wird bergartig auf runder Platte angerichtet, mit feingehackter Zwiebel umkränzt und abwechselnd mit Zitronenachteln und gebähten Semmelschnittchen umrandet.

170. Sardinen in Oel kauft man in Büchsen. Die Sardinen werden auf ein kleineres, längliches Plättchen strahlenförmig angeordnet, mit etwas von dem Sardinenöl begossen und nachher abwechselnd Kapern und Zitronenachtel dazwischen gelegt. — Eine sehr nette Schüssel läßt sich arrangieren, wenn man die Mitte der Schüssel hügelartig mit gehackten roten Essigranden versieht und um diese herum die Sardinen strahlenförmig ordnet und schließlich ein wenig von ihrem Oel darüber träufelt. Kleine Häufchen von eingemachten, gehackten Gurken zwischen den Sardinen und um den Rand gelb gebähte Semmelschnittchen geben der Schüssel ein zierliches Aussehen.

171. Sardellen. Diese unterscheiden sich von den Sardinen dadurch, daß sie statt mit Oel mit Salzwasser konserviert sind. Zu diesem Zwecke sind die kleinern, inwendig rosig aussehenden Büchsensardellen aus Frankreich und Brabant den offenen, meist größern Salzsardellen vorzuziehen; nur wenn man sie recht zart, geschmeidig und innen weiß-rosig findet, hat man die Wahl. Man rechnet im Durchschnitt auf vier Personen etwa 125 g. Manche ziehen vor, die Sardellen kurz vor dem Zurichten zu wässern. Dies hat aber den Nachteil, daß sie dann unverzüglich zubereitet und rasch zu Tische gegeben werden müssen; denn sie schmecken sonst gar bald tranig. Das Abreiben mit einem trockenen Tuche ist deshalb ratsamer; es geschehe dies auf dem nassen, unglasierten Boden einer umgestürzten, gewöhnlichen Tonschüssel, ja nicht auf Holz, welches den Saft an sich zieht und den Geruch auch anderm mitteilt. Zum Abreiben auf beiden Seiten hält man die Sardellen am Schwanze fest, streift mit dem Tuche beide Seiten fest ab, löst die noch haftende Haut mit dem Messer, wenn nötig, gegen den Kopf zu ab, unter stetiger Schwenkung der Messerspitze, durch welche die Haut erfaßt und in weiterm Umfange losgerissen werden kann. Durch einen Schnitt unterhalb und dem Rückgrate entlang wird die Sardelle geteilt und jede Hälfte für sich vom Gerippe losgelöst. Reste vom Eingeweide, von Flossen und Häutchen werden von jeder Hälfte sauber abgeputzt und diese vorwegs gitterförmig auf einen Glasteller gelegt. Ein Gitter kommt auf das andere, bis man noch einen kleinen Rest hat. Diese werden der Länge nach in schmale Streifchen zerlegt, aufgerollt und auf die Kreuzungen des Gitters nebenan gesetzt. Man träufelt ein wenig Oel und Essig darüber und gibt die Schüssel, mit Kapern und sauren Gurken garniert, sofort zu Tische. Zeit der Bereitung für Geübtere 1/2 Std. — Reste von Sardellen und Gemüse, jedes für sich allein, können wieder in Salzwasser gelegt und zur späteren Bereitung von Sardellensauce verwertet werden. Man schütze sie vor Luftzutritt.

172. Butterbrötchen mit verschiedenen Auflagen (Sandwiches). Die Grundlage zu diesen Brötchen bilden 1 cm dicke Scheiben von gutem, gestrigem Modelbrot (sogenanntes englisches Kastenbrot). Auch 1—2 Tage altes Schwarzbrot, das gewöhnliche Hausbrot eignet sich vortrefflich. Die Brötchen werden gleichmäßig, je nach Erfordernis, mit frischer, süßer Butter oder mit Sardellen- oder Kräuterbutter bestrichen. Die so bestrichenen Brötchen können nun auf ganz verschiedene Weise belegt werden.

Hübsche gute und nicht zu teure Platten erhält man, wenn man die Brötchen mit feinen Scheibchen von Rettigen, Radieschen, Gurken, Tomaten belegt und mit feingehackten Kräutern garniert. Solche Brötchen werden abwechslungsweise mit ganz grünen Kräuterbrötchen, mit Schinkenbrötchen, mit Eierbrötchen auf die Platte zierlich geordnet und mit Randen, Petersilie u. dgl. garniert.

a) Sardellenbrötchen. Man bereite für 4 Personen eine Sardellenbutter von 100 g Sardellen, welche gut gereinigt, mit 20 g frischer Butter im

Mörser zerstoßen und durch ein feines Haarsieb in 80 g weißgerührte Butter gegeben und mit dieser mit einer Beigabe von 1 Messerspitze weißem Pfeffer und 1/2 Teelöffel Zitronensaft gut vermengt werden. Damit bestreicht man 1—1 1/2 Dtzd. Brotscheiben, streut feingehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber und belegt sie mit zarten Sardellenfilets. — Anstatt Grünem kann man auch sehr dünne Scheibchen von Gurken oder Mixedpickles darüber legen.

b) Brötchen mit übrigem Braten. Diese Brötchen können nach Belieben mit obiger Sardellenbutter, Senfbutter oder mit süßer Butter, über welche ein wenig Pfeffer und Salz gestreut wird, bestrichen werden. Man belegt sie mit zarten Bratenschnittchen so gleichmäßig, daß das Fleisch überall deckt, aber nirgends vorsteht, was man dadurch erreicht, daß man sie umwendet und das Vorstehende mit scharfem Messer abschneidet. Die Fleischschicht wird mit fein gehackten Gurken, Mixedpickles oder Essigranden bestreut, oder bloß mit Kapern belegt.

c) Brötchen mit frischer oder geräucherter Zunge. Bereitung wie 172b. Nur gibt man statt Mixedpickles, Gurken oder Essigranden gehackte Kapern, dünn gesäet, darüber.

d) Brötchen mit feinen Wurstwaren, Rheinlachs, westfälischem oder gewöhnlichem Schinken usw. Hiefür kann zum Bestreichen der Brötchen entweder frische Butter oder Senfbutter verwendet werden, falls man nicht besondere Vorliebe für Sardellen- oder Heringsbutter hat. Belag von Kapern, Gurken, Mixedpickles mit oder ohne Essigranden hängt vom persönlichen Geschmack ab.

e) Brötchen mit Eiern. Man bestreiche die Brötchen mit süßer Butter und bestreue sie mit etwas recht feinem Salz und weißem Pfeffer. Hacke hart gekochte Eier sehr fein. Mische auf 2 Eier einen starken Teelöffel gewiegte Kräuter, einige Tropfen Zitronensaft und eine schwache Prise weißen Pfeffer und belege 4 Brötchen damit, das wäre eine Portion für zwei Personen. Nach Belieben kann man feine Scheibchen von Mixedpickles, sauren oder eingemachten Gurken und Randen darauf legen. — Die Brötchen können auch mit Kräuterbutter (s. d.) bestrichen werden, dann schneide man die Eier in feine Scheibchen, lege sie auf und überstreue sie mit gehackter Wurst, Schinken, Zunge oder nur mit Randen und Gurkenscheibchen, oder mit fein gehacktem Schnittlauch.

f) Brötchen mit Streichwurst. Die Brötchen werden zuerst mit süßer Butter, dann mit Mett- oder Leberwurst bestrichen. Man kann sie verzieren, indem man mit einer Gabel eine gitterförmige Zeichnung darauf streicht, auch kann man sie noch mit gehackten Kräutern bestreuen.

g) Brötchen mit Konservenfleisch. Pain. Die verschiedenen im Handel erhältlichen Konserven von Fisch und Geflügelfleisch, Rebhuhn, Reh usw. eignen sich sehr gut für solche Vorgerichte. Ein kleines Büchschen (z. B. Lenzburger-Pain) ergibt mit einigen andern Zutaten genügend Brötchen für 4—6 Personen.

h) Viktoria-Brötchen. Man rühre das hartgekochte Gelbe von 3 Eiern mit doppelt so viel Butter schaumig, füge 2 Eßlöffel sehr fein gewiegten, mageren, gekochten Schinken, Zunge oder Lachs, einen Eßlöffel Tomatenbrei (man treibe einfach eine Tomate durch ein Haarsieb), hinzu, würze mit Pfeffer, Salz, Thymian und ein paar Tropfen Madeira oder Sherry, treibe alles durch ein Haarsieb, mische das gehackte Weiße der 3 Eier darunter, bestreiche Brotscheiben mit dieser Creme und lege in sehr dünne Streifchen geschnittene Essig- oder Pfeffergurken darauf.

173. Vorspeise aus Brötchen und verschiedenen Zugaben zusammengesetzt.

Man richtet sich kleine dreieckige Weiß- oder Schwarzbrotschnitten, bestreicht die eine Hälfte mit Sardellenbutter, die andere belegt man mit Lachsschinken. 6 hartgekochte Eier, 1 Büchse Sardinen, 1 Sülzli, etwas Radieschen oder Randenscheibchen, Zunge, Salami, Petersilie, kommen weiter zur Verwendung. Die Eier werden geschält, sorgfältig der Länge nach halbiert, das Gelbe herausgenommen. Diese Eigelb verrührt man mit gehackter Petersilie, etwas Senf, Olivenöl und Zitronensaft oder Essig zu gut schmeckendem, dicklichem Brei und füllt damit die halben Eier. Der Rest des Breies wird verdünnt zur Salatbereitung verwendet.

Man legt nun zwei Lagen der Brötchen der Länge nach so auf eine große, flache Platte, daß der spitzige Teil der Brötchen jeweils nach außen zu liegen kommt, in die Vertiefung zwischen den beiden Brötchenreihen gibt man einige Scheiben Zunge oder Schinken, legt darauf die gefüllten Eier, die mit etwas Rot garniert sind. Auf die Seiten der Brötchen und am Längsende der Platte legt man in zierlicher Anordnung die Sardinen und Salamischeiben, gibt je in die Mitte ein gefülltes Ei und garniert nun hübsch aus mit gehackter Sülze, Randenscheibchen und Petersilie. Die Platte sieht hübsch und appetitlich aus. Man kann den gleichen Effekt auch mit etwas einfachern Zutaten, z. B. anstatt Sardellenbutter mit gewöhnlicher süßer Butter, anstatt Sülze mit gehacktem Ei usw. erzielen.

174. Garnierte Salatplatte für Vegetarier. Für eine große Platte, reichlich genug für 8 Personen, braucht es folgendes: ½ kg ganz feine grüne Bohnen, 1 Büchse Heroerbsen, 10 gleich große reife Tomaten, 8 hartgekochte Eier, 15—20 in gleichmäßige Dreiecke geschnittene Schwarzbrotscheiben, feine Blättchen oder Herzchen von Kopfsalat, etwas Randensalat.

Bohnen und Erbsen werden jedes für sich zu einem recht guten Salat bereitet. Die Eier schneidet man in längliche Hälften, nimmt das Gelbe sorgfältig heraus und bereitet davon mit Zugabe von etwas Senf, feinem Salz, Olivenöl, Zitronensaft, fein gehacktem Schnittlauch und Petersilie eine dick gehaltene Sauce. Damit füllt man die Eierhälften. 2—3 ganze Eier werden nicht zu fein gehackt, diese dienen zum Ausgarnieren der Platte. Die Tomaten werden nach untenstehendem Rezept hergerichtet. Die Brotscheiben bestreicht man sorgfältig mit süßer Butter und bestreut sie mit fein geschnittenem Schnittlauch. Die gut abgetropften Salatblättchen und -herzchen werden mit dem Rest der noch mit Zitronensaft etwas verdünnten Eiersauce recht schmackhaft gemacht.

Wenn alle Zutaten bereit sind, wird mit dem Garnieren der Platte begonnen. Es kann eine viereckige Platte, oder eine ovale oder runde Schüssel dazu dienen. In die Mitte gibt man in zwei länglichen, erhöhten Lagen nebeneinander Erbsen- und Bohnensalat. Dann belegt man den Rand der Schüssel mit den Brötchen, je eine Spitze nach außen gerichtet. Nun werden kranzförmig Eier und Tomaten abwechslungsweise um Erbsen und Bohnen gelegt und in jede Ecke der Platte etwas Randensalat. Mit einer Gabel macht man zwischen Erbsen und Bohnen eine ganz kleine Vertiefung und füllt darein einen gelbweißen Streifen von gehacktem Ei, in den kleine Salatherzchen und in die Mitte eine Tomate gesetzt werden. Auch zwischen jede Brotscheibe kommen Salatblättchen.

175. Tomaten-Sandwich, genügend als Mahlzeit für zwei Personen, oder als Vorspeise für 3—4 Personen. 3 Eier, 3 große reife Tomaten. Die Eier werden hart gesotten, mit einer Gabel fein zerdrückt und mit Salz und Essig gewürzt. Die Tomaten werden quer in je 4 Scheiben geschnitten. Der oberste und unterste Teil der Tomate wird mit der Schnittseite nach oben auf

eine Platte gelegt, mit Tafelsalz bestreut und mit den präparierten Eiern belegt. Nun werden die Mittelscheiben darauf gedrückt, wieder mit Salz gewürzt und auf jedes Sandwich zirka ein Kaffeelöffel allerfeinstes Olivenöl geträufelt. Die gehackten Eier können nach Belieben mit fein zerhackter Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln oder Kapern gemischt werden, auch kann auf jedes Sandwich ein Löffel Mayonnaise gegeben werden, was das Gericht verfeinert. Man beachte, daß der Feingeschmack durch gewöhnliches Salatöl beeinträchtigt, durch feinstes Olivenöl dagegen gehoben wird.

176. Kleine, gratinierte Muschelgerichte. a) Muschelgerichte von Kalbsmilke. 250—350 g gut vorbereitete, in Butter gedämpfte, in feine Würfelchen geschnittene Kalbsmilke werden in eine gute, weiße Buttersauce (Nr. 92) gegeben, welche mit etwas gehackter Zitronenschale, sowie mit 1 Teelöffel Zitronensaft gewürzt und zum Verstreichen dick eingekocht und schließlich noch mit einem mit Weißwein schwach verdünnten Eigelb legiert worden ist. Die Milkenwürfel werden in der Sauce nur noch erhitzt und bis zum Gebrauche zum Warmhalten in den Selbstkocher oder ins Wasserbad gestellt. Diese Portion reicht für 6—8 größere Muscheln, welche mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel und Käse ausgestreut werden. Das eingefüllte Ragout wird je mit geriebenem Brot und Parmesan- oder Greyerzerkäse bestreut und mit etwas Butter (Sardellen- oder Krebsbutter) beträufelt und in heißem Ofen oder auf einem Dreifuß hochgestellt in 10—15 Min. schön gelb gebacken. 30—40 g weich gedämpfte oder eingemachte Champignons, dem Ragout beigegeben, heben den Geschmack wesentlich.

b) Muschelgerichte von gebratenem oder gekochtem Kalbfleisch. Man mische 250 g dieser Fleischwürfelchen und 1/2 Obertasse gedämpfte oder eingemachte Steinpilze oder Champignons mit einer Portion ganz dick eingekochter und legierter weißer Grundsauce oder Weißweinsauce (Nr. 92 oder 95). Weiteres Verfahren wie oben. — Ebenso von Kalbszunge.

c) Muschelgericht von zahmem oder wildem Geflügel. Würfelchen von Brustfleisch von zahmem Geflügel werden mit dick eingekochter und legierter Weißweinsauce (Nr. 95), von wildem Geflügel aber mit brauner Madeirasauce (Nr. 126) oder brauner Ragoutsauce (Nr. 134) vermischt. Uebrige Behandlung wie bei a.

d) Muschelgericht von übrigem Fisch. 375 g sorgfältig aus den Gräten gelöster, klein geschnittener Fisch werden mit weißer, dick eingekochter Grundsauce Nr. 92, welche mit verdünnter Fischbrühe bereitet, mit Pfeffer gewürzt, legiert und mit Zitronensaft abgeschärft wurde, vermischt und im übrigen wie oben behandelt.

e) Muschelgericht von Hirn. Ein gut vorbereitetes, abgekochtes und wieder erkaltetes Hirn wird wie Kalbsmilke in kleine Würfelchen zerschnitten, mit 1/4 l streichbarer, legierter Béchamelsauce Nr. 107 gemischt und im weitern wie oben behandelt.

f) Muschelgericht von übrigem Blumenkohl. Die Blumenkohlröschen werden lagenweise abwechselnd entweder mit ganz dicker, feiner Buttersauce Nr. 137 oder mit legierter, dicker Milchsauce Nr. 94 oder Béchamelsauce Nr. 107 auf die mit Butter bestrichenen und mit Semmel und Reibekäse bestreuten Muscheln geordnet und im weitern wie oben behandelt. Den Schluß muß glatt verstrichene Sauce bilden, welche mit Butterstückchen belegt werden muß.

g) Muschelgericht mit Spargel. Hiefür dient übriger oder extra weich gekochter, gut abgetropfter und erkalteter Brechspargel. Bereitung wie mit Blumenkohl.

h) Muschelgericht von übrigen Makkaroni oder Nudeln. Kurz gebrochen, werden 100—120 g Makkaroni oder Nudeln zu einer ganz dicken legierten Béchamelsauce gegeben. Die Schmackhaftigkeit wird wesentlich erhöht, wenn noch eine halbe Tasse weich gedämpfte oder eingemachte Champignons beigefügt wird. Weitere Behandlung wie oben.

i) Falsche Austern. Man bereitet einen Fischsud, also Wasser mit Essig Zwiebel, Zitronenscheibe, Salz und Pfefferkörner, Grünzeug usw. In dieses kochende Essigwasser lege man gut gereinigte, geschälte Milke und Kalbshirn und lasse das gar werden. Dann nehme man sie heraus, schneide sie in kleine Stücke und fülle damit die Muscheln. Man gibt etwas fein gewiegte Zitrone und einen Löffel Weißwein darüber. Dann wird eine feine Buttersauce gemacht und mit einem Eigelb gebunden; diese Buttersauce gießt man in die Muscheln. Man tut sie schnell auf ein Blech und backt sie im heißen Ofen schön gelb; ungefähr eine Viertelstunde.

Anmerkung. In Ermangelung von Muscheln kann man feuerfeste Porzellanmuscheln verwenden, oder das Ganze auf einer Gratinschüssel in den Ofen geben. Es ist in allen Fällen immer darauf zu achten, daß die Bodenhitze nicht so einwirkt, daß die Sauce ins Kochen kommen kann. In manchem Ofen gelingt das Gratinieren besser, wenn das Blech mit der Schüssel auf heißes Wasser oder einen Backstein gestellt wird.

177. Ramequin (Käsespeise). a) 100 g Mehl, ½ Kaffeelöffel Salz, 60 g Butter werden mit ½ l kochender Milch angerührt, 125 g fein gescheibelter Käse dazu gegeben, alles zusammen so lange auf dem Feuer abgerührt, bis es sich von der Pfanne löst. Hebe die Masse vom Feuer, rühre sie, bis sich die größte Hitze verloren hat, gebe zuerst ein ganzes Ei dazu, und wenn dieses vollständig mit dem Teig verbunden ist, mische je nacheinander noch 2 Eigelb und endlich den Schnee der 2 Eier darunter. Es wird eine feuerfeste Porzellanform mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt, 15—20 Min. in ziemlich heißem Ofen gelb gebacken und sofort serviert. Man stellt die heiße Form auf eine mit einer Serviette belegte Platte.

b) Ramequin anderer Art. Schäle 3 Milchbrötchen, zerschneide sie in Scheiben und weiche sie in ¼ l Milch ein. Wenn sie die Milch eingezogen haben, so gebe man sie mit 20 g Butter in eine Pfanne, rühre sie über dem Feuer zu einer glatten, sich von der Pfanne abschälenden Masse ab, ziehe sie alsdann zurück und lasse sie unter wiederholtem Umrühren verkühlen. Inzwischen rühre man 50 g Butter weiß, schlage 4—6 Eidotter dazu und rühre sie mit der Butter schaumig, mische nach und nach den Teig hinzu, würze mit Salz, Muskatnuß, weißem Pfeffer und 125 g geriebenem Greyerzerkäse oder 100 g Parmesan, ziehe den Eischnee darunter, fülle die Masse in Papierkästchen oder Porzellanförmchen und backe sie in ziemlich heißem Ofen in 15 bis 20 Min. hübsch gelb und serviere sie sofort.

c) Ramequin einfacher Art. Eine stark mit Butter bestrichene Kochplatte wird mit Scheibchen von altbackenem Brot oder Semmeln belegt. Man bestreut sie mit 2—3 Löffel geriebenem Greyerzerkäse und legt kleine Butterstückchen darüber. Dies kann man wiederholen. 2—4 Eier werden mit 1—2 Tassen Milch gut verklopft, mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer gewürzt und sodann sorgsam über das Ganze gegossen. Man stellt es so lange in einen mittelheißen Ofen, bis die Eiermilch dick ist. Dann wird sofort serviert.

178. Croquante Schüssel. Ein Brühteig wie zu Ofenküchli (¼ l Milch, 60 g Butter, 250 g Mehl und statt Zucker Salz) wird durch eine Spritze mit kleinfingerdicker Dülle kreisförmig in eine flache Pfanne gestoßen, sofort mit 1 l kochender Milch begossen und rasch wieder ins Kochen gebracht. Sobald der Teig bei etwas kleinerem Feuer doppelt aufgegangen ist, gießt

man die übrige Milch behutsam ab, läßt die gekochte Teigmasse in eine mit Butter bestrichene und mit Käse und geriebenem Brot bestreute Kochplatte gleiten, schiebt diese rasch in den Ofen, gibt den unter Umrühren stark eingekochten Milchrest nachträglich darüber, streut viel Käse und zuletzt Paniermehl nebst kleinen Butterflöckchen darüber und backt die Speise im heißen Ofen braungelb. Beim Servieren stelle man die Kochplatte auf einen passenden Teller.

179. Kässoufflé in Kästchen. a) 6 Eigelb werden gut verklopft und dann unter stetem Umrühren nach und nach unter 125 g zerlassene süße Butter gemengt. Auf kleinem Feuer rühre man fort, bis die Masse sich verdickt, sie darf aber nicht heiß werden. Sodann rühre man 185 g guten, geriebenen, fetten Käse dazu und rühre es zusammen weiter, bis es erwärmt ist und sich verbunden hat. Sodann nehme man es vom Feuer, mische den Schnee von 5 Eiern darunter, würze mit dem noch nötigen Salz, ferner mit einer starken Prise weißem Pfeffer und nach Belieben mit ein wenig Muskatnuß. Man fülle die Masse in mit Butter bestrichene Papier- oder Porzellankästchen und backe sie in mittelheißem Ofen 20—25 Min. Man serviere sie sofort.

b) Kässouflé in der Schüssel. Man rühre in einer Pfanne nach und nach 125 g Mehl mit ½ l Milch zu einem glatten Teige an, würze ihn mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, schlage noch 3 Eigelb dazu und gebe 30 g Butter bei. Das alles wird auf dem Feuer dick gerührt, zum Kochen darf es nicht kommen. Hebe die Pfanne vom Feuer, stelle sie in kaltes Wasser und rühre öfters, bis sich die größte Hitze verloren hat. Dann arbeite man noch 3 weitere Eigelb und 175 g fetten, geriebenen Schweizerkäse darunter, schlage das Weiße der 6 Eier zu steifem Schnee, ziehe diesen sachte ein, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Koch- oder Porzellanplatte, backe sie in stark mittelheißem Ofen 30—40 Min. und serviere das Soufflé rasch auf unterlegtem Teller in der Kochplatte.

180. Fondue nach Neuenburger Art. a) 250 g vom besten fetten Emmentaler Käse werden in Stangen und diese in feine Scheibchen zerschnitten. Eine Kochplatte oder ein sogenanntes Tüpsi wird mit einer zerdrückten Knoblauchzinke ausgerieben, dann werden die Käsescheibchen eingelegt und sofort 2 dl etwas herber Weißwein darauf gegossen. Man läßt dies auf gemäßigtem Feuer aufkochen, rührt aber beständig um, bis der Käse geschmolzen und mit dem Wein verbunden ist. ½ Kaffeelöffel Maizena oder Kartoffelmehl wird mit einigen Löffeln Kirschwasser dünn abgerührt und zum Fondue gerührt. Würze das Ganze mit einer Prise weißem Pfeffer und ein wenig Muskatnuß. Man gibt das Gericht sofort auf eine Spiritusflamme zu Tische mit einem Teller Brotwürfel, welche an die Gabel gesteckt, in die heiße Fondue getaucht und so gegessen werden, ohne einzeln vorzulegen. Dies ist ein besonders bei Herren sehr beliebtes Gericht.

b) Fondue nach Freiburger Art. Man hacke 100 g weichen Fettkäse (Vacherin), rühre ihn mit 2 Eigelb und 2 dl dünnem, süßem Rahm ab, gebe ihn in eine Kochplatte, worin man 50 g Butter schmelzen ließ, lasse die Fondune unter Umrühren so lange auf gemäßigtem Feuer, bis sie dem Rande entlang zu kochen beginnt, und serviere sie sofort.

181 Gefüllte Eier. 5 hartgekochte, geschälte Eier werden der Länge nach entzwei geschnitten und deren Dotter mit 2 frischen Eigelb und 50 g frischer, weichgemachter Butter verrieben. Man würzt sie mit einer Messerspitze Salz, einer Prise weißem Pfeffer, etwas Muskatnuß, 1 Teelöffel gehackter Petersilie, und 1 Löffel Parmesan- oder 1½ Löffel Greyerzerkäse. Man gibt zu dem allem 2—3 Löffel dicken, süßen Rahm, 1—2 Löffel Weißwein und ½ Tee-

löffel Maggiwürze, mischt gut, gibt so viel geriebene Semmel oder Brot dazu, bis es eine glatte, streichbare Masse gibt. Ist sie brüchig, so hilft man noch mit wenig Rahm nach. Mit ²/₃ der Masse füllt man die Eihälften zur ursprünglichen Eiform und ¹/₃ der Masse, die man mit Rahm noch ein wenig verdünnt, streicht man auf die bebutterte Kochplatte, setzt die gefüllten Eier darauf, bestreut sie mit geriebenem Brot und belegt sie mit ganz kleinen Butterstückchen. Sie werden in gelinder Hitze im Ofen gelb gebacken und in der Schüssel serviert.

Verlorene Eier: S. Register.
Fischreste gratiniert: S. Register.
Mayonnaise von Fischen: S. Register.
Tomaten gefüllt: S. Register.
Mayonnaise von Hummern: S. Register.

Sind ebenfalls gute Vorspeisen.

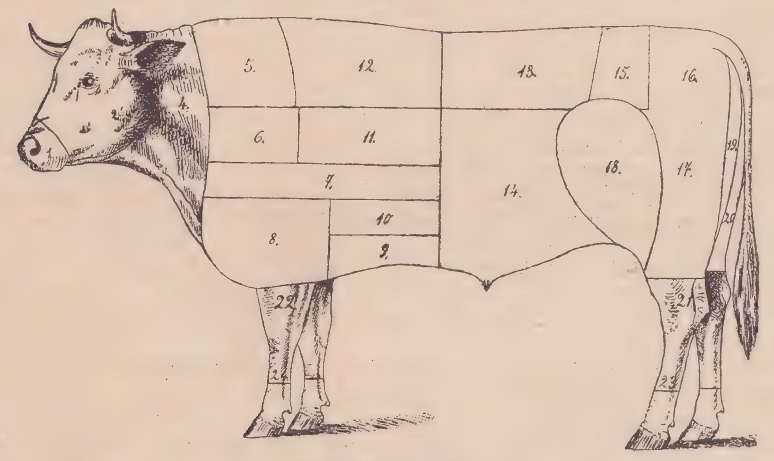
Einteilung des Schlachtfleisches.

Zerlegung eines Ochsen und Verwendung der einzelnen Teile nach Schweizerart.

1. Ochsenmaul. Knorpelig, am besten zu Salat.

2. Kinnbacken und Zungenstück. Am besten als Hackfleisch zu verwenden für Pastetenfülle usw.

3. Kopfstück. Gesotten oder roh als Hackfleisch.



Zerlegung des Ochsen.

4. Hals. Mittelmäßiges Siedefleisch, unten d. h. am Stich (Wamme), etwas fett und sehr blutreich. Als Hackfleisch am besten.

5. Abgedeckter Hochrücken. Er beginnt an dem stark hervortretenden Absatze hinter dem Halse und kommt erst zum Vorschein, wenn die Schulter oder Laffe abgetrennt ist. Die Fortsetzung vom Halse unter dem Schulterblatt wird Ladstück genannt, es ist dies ein mageres, saftiges Stück zum Sieden und Dämpfen. Die beiden ersten Rippen liegen teilweise auch noch unter dem Schulterblatt, über ihnen liegt der so=

genannte Hochrückendeckel, ein treffliches Siede- und Dämpfstück, welches vom Nackenband unterzogen, nicht mit dem untern Fleisch zusammenhängt. Der vordere Teil dieses Hochrückendeckels ist weniger gut als der hintere. Das zwischen den vorderen Dornfortsätzen des Rückgrats liegende Fleisch, ausgelöst und gehackt, ergibt die sogenannten Karbonaden.

6—11. Es sind dies die fortlaufenden Rippen vom Hochrücken, die sich unten mit der Brust verbinden und zusammen den Rippkorb darstellen. 6. Queres Federstück unter dem Bug. 11. Queres Federstück hinter dem Bug. 7. Dickes Federstück, wieder unter und hinter dem Bug, am gewölbtesten Teile des Rippkorbes. 10. (Linie der Abbildung fortlaufend bis an den Hals gedacht). Dünnes Federstück (Schild, dünner und dicker). 8. Brustkern, kerniges, aber saftiges Siedestück. 9. Brustkernspitze (Zinken), fett, aber saftig. Sämtliche Rippstücke eignen sich hauptsächlich zum Sieden.

12. Hinterer Hochrücken. Die vier folgenden Rippen liefern die sogenannten Rindskoteletten (Entrecotes), welche nach Entfernung der starken Sehnen bekanntlich zu den besten Stücken am Tier zählen. Dieses Stück wird häufig auch zu Roastbeef (englischer Braten) verwendet, es ist aber nicht so zart wie Nierenstück.

13. Nierenstück (Lendenstück, Schoß). Dieses zerfällt in drei Teile: in das eigentliche Nierenstück, dem Rückgrat entlang, in das Filet (Lummel), unter dem Rückgrat, von der Niere und deren Fett bedeckt, der feinste und kräftigste Teil des Ochsen, und in das untere Nierenstück. Das Nierenstück gibt den eigentlichen englischen Braten (Roastbeef). Das untere Nierenstück ist außer zum Braten sehr gut zum Sieden. Das Filet wird bekanntlich außer zu Braten hauptsächlich zu Beefsteaks und geschnetzeltem Fleisch verwendet.

14. Lempe (Flanke oder Leiste). Der obere Teil der Lempe, in Richtung vom Nierenstück, ist das oben erwähnte untere Nierenstück. Sehr oft wird es aber nicht zum Nierenstück genommen, es bleibt dann als bestes Lempenstück zum Braten (gerollt) oder zum Sieden zurück. Unten wird die Lempe in der Leistengegend vorn als dicke und hinten als fette Leiste verkauft. Die dicke Leiste ist vorteilhafter zum Sieden als die hintere, die mehr von knorpeligen Sehnen und Häuten durchzogen ist und sich daher mehr als Hackfleisch eignet.

15. Hüftstück. Besonders kräftig und fast so mürb wie Filet. Eignet sich zu Dämpf- und anderm Braten (Rumpsteaks) und ist das vortrefflichste Siedestück, wenn es nicht zu alt und wie Schinken mehr unter dem Kochgrad bereitet wird.

16. Schwanzstück. Der dem Hüftstück zunächst liegende Teil ist fast so zart wie dieses und kann wie das mittlere Stück zum Sieden, Dämpfen und Braten benutzt werden. Das hintere Schwanzstück ist fettreicher.

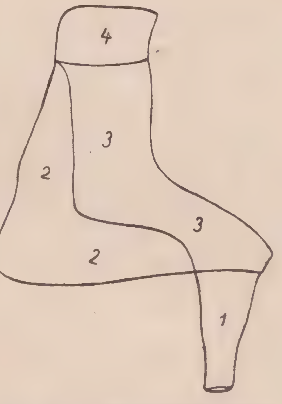
17. und 18. Keule (Stotzen). Sie wird, der natürlichen Scheidewand folgend, in zwei Teile geteilt. Der äußere Teil heißt äußere oder untere Spälte, der innere obere Spälte oder Oberschale. Die äußere Spälte zerfällt in den unter dem Hüftstück liegenden vordern oder den dicken Riemen (Nr. 18) oder das Weichenstück (Mocken) und eignet sich zu Dämpffleisch, zu Sauerbraten, zum Pökeln und Räuchern. Dem vordern oder Weichenriemen folgt nach hinten der mittlere Riemen (Nr. 17) unterhalb, über dem Schenkelmuskel der Schlüsselriemen. Nr. 19 ist der hintere Riemen, welcher etwas fetter ist. Ein gutes Bratenstück an diesem Riemen ist das unter dem Schwanzstück legende Eckstück (Eckmocken). Letztere Riemen sind zäher, es sind gute Stücke zum Beizen, für Dampfbraten und zum Einsalzen und Räuchern.

20. Das **Backenstück** liegt innerhalb Nr. 17—19, auch es zerfällt, wie der vordere Keulenteil, in vorderen, hinteren und mittleren Backenteil. Backenstücke sind im ganzen saftiger und kräftiger Art und für die Erlangung guter Suppe, wie auch zum Sieden geeignet. Vorderes und mittleres Backenstück sind auch zu Dampf- und Sauerbraten, hinteres besonders zu Pökel- und Rauchfleisch geeignet.

21. und 23. **Hinterer und vorderer Schenkelmuskel** (Maus- oder Wadenfleisch). Sie geben leimhaltige, kräftige Brühen, welche sich zu Gallerte besonders gut eignen.

22. und 24. **Füße.** Ebenfalls leimhaltig. Zu Bereitung von Körnersuppen brauchbar.

Die Laffe oder das **losgetrennte Schulterstück.** 1. Das Schenkelstück. (Siehe Nr. 22.) 2. Buglempen. Mittelmäßiges Siede- und Dämpfstück. 3. Laffenriemen und 4. Schaufel sind gute, saftige Dämpf- oder Siedestücke.



Laffe oder losgetrenntes Schulterstück.

Ochsenschwanz gibt vorzügliche Suppeneinlage und Brühe.

Innere Teile des Kopfes: Zunge und **Hirn.**

Innere Teile des Leibes: Wandleisten oder Ringelmuskel des Zwerchfelles (sogenanntes Kronfleisch, mancherorts auch Krähenfleisch genannt). Ist fast so zart wie Filet. Ferner Lunge, Herz, Leber, Milz, Nieren und Kutteln. Letztere, d. h. der 4fache Magen besteht aus dem inwendig plüschartigen **Panzen**, dem zellartigen **Netzmagen**, dem gefalteten **Blättermagen** und dem glatten, gefäßreichen **Labmagen.** Kochzeit für diese 5—6 Std.

Das Kalb.

1. **Die Füße samt dem Schienbein.** Gut zur Gewinnung von Gallerte.

2. **Die Keulen** (Stotzen), (äußere und innere Spälte). Gut zum Braten. — An der Keule können auch die sogenannten „Nüsse" ausgelöst werden, welche um das Hüftgelenk liegen und gut zum Dämpfen sind. Die an der äußern Spälte nach innen liegende Nuß ist die größte (1—1½ kg schwer). Man verwendet die einzelnen Nüsse zu Frikandeau und Schnitzelfleisch.

3. **Das Nierenstück** (mit Filet und Nieren). Vortrefflich zu Braten, da die Faser zarter ist als bei der Keule.

4. **Das Kotelettenstück** (Hochrücken) ist auch eines der feinsten Stücke vom Kalbe zum Braten.

5. **Die Brust.** Gut zu gefülltem Braten und zu Schnittfleisch (Frikassee).

6. **Die Laffe** (Schulter). Zum Braten und Dämpfen. So auch Ladstück unter der Schulter.

7. **Hals und Kopf.** Zum Kochen und Dämpfen. — Innere Teile wie beim Rinde, nur alles feiner und zarter (statt Kutteln — Gekröse).

Das Schaf.

wird unter denselben Benennungen und zu denselben Zwecken in der Küche verwendet wie das Kalb. Manche ziehen beim Schafe die Laffe (Schulter) der Keule vor, sie halten diese für zarter.

Das Schwein.

1. Die Füße. Gut aus dem Salze zum Sieden.
2. Die Keulen (äußere und innere Spälten). Gut zum Braten, Pökeln und Räuchern. (Schinken.)
3. Rückenstück (Nierenstück und Hochrücken). Zum Braten und Räuchern. Der Hochrücken zu Koteletten.
4. Der Bauch (Lempen, Mettfleisch von den Seiten). Gut zum Räuchern und Wursten.
5. Die Laffe (Vorderschinken). Zum Braten und Räuchern.
6. Hals und 7. Kopf. Zum Einsalzen und Sieden.

Zubereitung des Fleisches.

Sieden des Fleisches.

*182. **Rindfleisch sieden.** Richtig gesottenes Fleisch soll so gekocht sein, daß die Fasern aufgequollen und mürbe sind, der Saft vollhaltig und reichlich darin eingeschlossen ist. Daß beim Kochen Fleischsaft in die Kochbrühe tritt, kann nicht als Verlust angesehen werden, diese Säfte treten in die Brühe, welche wir in Form von Suppen, Saucen und Gemüsen wieder erhalten.

Zunächst kommt die Wahl des Stückes in Betracht. Kein Fleisch soll direkt von der Schlachtbank weg gebraucht werden, es muß mindestens zwei Tage an der Luft gehangen haben, damit eine Umsetzung mancher Stoffe, welche das Mürbwerden der Fleischfaser bedingen, vor sich gehen kann. Ferner beachte man den Unterschied zwischen altem und jungem, gut oder schlecht mit Fett durchwachsenem Fleisch.

Dicke Fleischstücke benötigen längere Zeit zum durch und durch Garwerden, als dünne Stücke. Große Stücke soll man teilen, damit sie sich besser durchkochen, dies ist bei zähem, älterem Fleisch durchaus notwendig.

Will man die Brühe kräftigen oder auch strecken, d. h. reichlicher gewinnen, als das Quantum Fleisch es erlaubt, so kauft man extra gute Suppenknochen, hüte sich aber vor solchen, welche Knorpel enthalten, da diese die Brühe trüben, es sei denn, daß man sie zuerst anbrate, doch dürfen es keine Kalbsknochen sein. Mark- d. h. Rohrknochen, wenn sie gut und frisch sind, werden bevorzugt. Das sog. Siegel (Zugabe von Leber oder Milz) dient mit zur Kräftigung der Brühe, besonders wenn es angebraten wird.

Das Klopfen des Fleisches soll nicht so geschehen, daß dadurch die Faser zerrissen wird. Einige Schläge mit der breiten Fläche des Küchenmessers genügen in der Regel, um das Stück gleichmäßiger zu gestalten. Nur älteres oder zäheres Fleisch wird mürber, wenn es mit genetztem Holzschlägel stärker geklopft wird. Kleinere Stücke werden wieder zusammengestoßen, allzu dünne aber gerollt. In beiden Formen muß man die Stücke binden, damit sie sich nach dem Sieden schön zerschneiden lassen.

Von Wichtigkeit ist die Beschaffenheit des Wassers zum Weichsieden des Fleisches. In weichem Wasser gelingt es besser als in hartem. Hartes, kalkreiches Kochwasser sollte man fünf Minuten sieden lassen (mit den Knochen),

ehe man das Fleisch einlegt, damit der Kalk sich vorher einigermaßen niederschlägt. Zugabe von doppelkohlensaurem Natron bewirkt ohne weiteres dasselbe.

Gewöhnliche gute Fleischbrühe erfordert auf einen Gewichtsteil Fleisch mit Knochen 4—5 Gewichtsteile Wasser. Wird das Fleisch im Selbstkocher gar gemacht, so bedarf es keiner Zugabe für das Einkochen.

Das Salzen berechnet man stets nach dem Quantum der fertigen Brühe. 10 g Salz auf 1 l Wasser sind ausreichend, nach persönlichem Geschmacke kann bei Tische noch Salz zugegeben werden.

Suppengemüse und Gewürze bestehen in 1/4 Zwiebel mit 1 bis 2 Nelken besteckt, 1/2 gequetschten Knoblauchzehe, Lauch, Sellerie und Petersilienwurzel oder deren Blätter, Kohlblätter oder ein Stück Kohlherz, 2 gelben Rüben, 1 weißen Rübe oder Bodenkohlrabi und einer zerteilten Tomate. Vom Lauch nimmt man die Wurzeln und die äußern Spitzen weg, Blattgrün, wie Petersilie und Sellerie, wird erlesen, vom Kohl nimmt man die innern, weniger scharf-grünen Blätter und von der Tomate entfernt man die Kerne. Das alles wird gut gewaschen und kann zusammengebunden oder in ein weitmaschiges Fadennetz gegeben werden. Von diesen Zutaten sind Kräuter mehr im Sommer, Wurzeln mehr im Winter und gegen das Frühjahr verwendbar. Sehr oft gibt man Kohl, gelbe Rüben oder Oberkohlrüben und oft auch geschälte Kartoffeln hinzu, um sie alsdann als Garnitur um das tranchierte Fleisch zu servieren. Je mehr Brühe man kocht, um so mehr muß auch Suppengewürz hinzukommen.

Knochen und Siegel werden abgespült zusammen in den Suppentopf gelegt und mit dem nötigen Quantum kaltem Wasser begossen. Der Topf wird bedeckt und auf mittelstarkes Feuer gesetzt. Sobald es kocht, werden das rasch kalt abgespülte Fleisch, das nötige Salz, die Suppengemüse und -Gewürze beigefügt. Alsdann wird der Deckel wieder aufgelegt, das Feuer nur, bis es wieder kocht, auf gleicher Stärke erhalten, dann wird es vermindert, so daß das Fleisch bedeckt langsam fortkocht, ohne stark zu sieden. So läßt man es 1/2—3/4 Std. je nach der Beschaffenheit des Fleischstückes auf dem Feuer und nachher 2—3—4 Std. im Selbstkocher dämpfen. Kochzeit auf dem Feuer im ganzen 2—3 Std. oder besser je nach Bedarf des Fleischstückes, und zwar so langsam, daß es stets dem Rande nach köchelt und nie zum Ueberstrudeln kommt. Auf erstere Art besonders erzielt man mühelos delikates, vollsaftiges Fleisch und ohne Abschäumen klare, äußerst wohlschmeckende Fleischbrühe (siehe auch Nr. 1).

Die Zeitdauer zum Vorkochen des Fleisches zum Garmachen im Selbstkocher ist im allgemeinen abhängig von dem Alter, der Qualität und der Dicke der Fleischstücke und nicht minder davon, ob es kernweich oder ganz weich gekocht werden darf. Zu dem Zwecke diene nachfolgendes Schema:

	Gewöhnliche Kochzeit	Vorkochzeit kernweich	Vorkochzeit ganz weich	Dünstzeiten im Selbstkocher
	Stunden	Minuten	Minuten	Stunden
Hüftstück, vorderes Schwanzstück	2	25	30	2 1/2—3
Hochrückendeckel, dünnes Rippstück	2 1/2	30	37	3 —3 1/2
Laffenriemen, hinteres Schwanzstück	2 1/2	30	37	3 —3 1/2
Ladstück, Buglempen	2 3/4	35	40	3 1/4—3 3/4
Leisten, Riemen und Backenstücke	3	37	45	3 1/2—4
Schenkelstücke	3 1/2	40	50	4 —4 1/2

Füße: abends und morgens je 30 Min. vorkochen, dann über Nacht und am andern Tag dämpfen lassen, bis sie zum Gebrauche recht sind.

Das gesottene Fleisch bleibt bis zum Zerlegen in der heißen Brühe an der Wärme. Es wird dann rasch auf gewärmtem Holzteller wider die Faser dünn zerschnitten, mit oder ohne Suppengemüse auf die gewärmte Schüssel geordnet, mit wenig feinem Salz bestreut, einige Löffel heißer Fleischbrühe begossen und serviert.

Zu Siedefleisch, das mit Salzkartoffeln und Suppengemüse serviert wird, gibt man Senf, irgend eine kalte Sauce (Oelsauce) oder auch einen kleinen Gemüsesalat, oder Essigfrüchte als weitere Beilage. Im einfachen Bürgerhause wird neben Salzkartoffeln irgend ein grünes oder ein Wurzel-, Knollen- oder Leguminosen-Gemüse gereicht, Brühkartoffeln und irgend eine saure Beilage, z. B. Gemüsesalat oder Essigfrüchte. Gleicher Weise sind zum Rindfleisch eine warme Sauce, z. B. Senf-, Kapern-, Zwiebel-, Knoblauch-, Petersilien-, Schnittlauch-, Kerbel-, Majoran- oder Meerrettigsauce mit Schälkartoffeln, Kartoffelklößchen, Kartoffelschnitzchen u. dgl. sehr zu empfehlen.

183. Schaffleisch sieden. Brust oder Fehlrippe, oder eine ausgebeinte Schulter werden von der rötlichen Haut befreit und erstere in Vorlegestücke geschnitten, letztere gerollt und gebunden und wie Rindfleisch mit Wasser, Salz, Suppengemüse und Gewürz zugesetzt. Aus der Brühe kann eine Suppe oder eine zum Fleisch passende Weißweinsauce bereitet werden.

184. Schinken sieden. Geräucherter, gut abgeriebener Schinken wird einige Stunden gewässert, alsdann tüchtig gewaschen und mit dem dicken Ende auf einem älteren Teller in den Kochtopf gesetzt. Hierauf wird er mit so viel warmem Wasser begossen, daß es darob zusammengeht. Nun läßt man ihn bedeckt langsam zum Sieden kommen und, wenn er ganz gleichmäßig ½ Std. kaum merkbar fortgedämpft hat, setzt man ihn 5—6 Std. (am besten über Nacht) in den Selbstkocher. Ist er am Morgen noch nicht so weich, daß man eine Spick- oder Stricknadel leicht bis auf den Knochen einstoßen kann, so bringt man ihn nochmals aufs Feuer, läßt ihn zum schwachen Kochen kommen und setzt ihn nochmals 3—4 Std. ein. Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer 3½—4 Std., er darf nur so stark köcheln, daß es am Rande kleine Blasen wirft. Ist er weich, so läßt man ihn unbedeckt in der Brühe erkalten.

185. Rauchfleisch, Zunge sieden. Rauchfleisch oder geräucherte Zunge müssen mit Kleie tüchtig abgerieben, d. h. vom Ruße befreit und einige Zeit gewässert werden. Wohl gewaschen legt man sie mit Suppengemüse und geweichten Erbsen oder Bohnen in den Suppentopf, füllt warmes Wasser nach, salzt ein wenig, deckt den Topf und läßt den Inhalt langsam zum Kochen kommen. Dann stellt man den Deckel schief, damit der Inhalt nicht überläuft, kocht 2—3 Std. langsam oder 30 Min. auf dem Feuer, bis leichter Dampf aufsteigt, ehe man den Topf 3—4 Std. oder über Nacht in den Kocher stellt.

Kalt zu verspeisendes Rauchfleisch kann ohne Suppeneinlagen nur mit soviel Wasser zugesetzt werden, daß es davon bedeckt ist. Will man es etwas säuerlich, so gibt man ein wenig Essig oder Weißwein dazu. Sehr empfehlenswert für geräucherte Zunge. Man läßt beide in der Brühe erkalten.

186. Würste sieden. a) In einer großen Pfanne macht man Wasser siedend. Wenn es brodelt, schüttet man ½ Glas Wasser hinein, legt die Würste in die Pfanne, legt ein Deckelchen darauf, daß die Würste ganz vom Wasser bedeckt sind, und stellt die Pfanne zirka 15—25 Min. auf ganz kleines Feuer. Das Wasser darf nicht kochen. Die Würste sind gar, wenn sie beim Drücken einen quicksenden Laut von sich geben. Nun nimmt man die Würste heraus,

schreckt sie schnell in kaltem Wasser ab und gibt sie auf erwärmter Platte möglichst heiß auf den Tisch.

b) Rauchwürste legt man 2—3 Std. vorher in warmes, gesalzenes Wasser, läßt sie ganz langsam bis zum kaum merklichen Sieden kommen. So läßt man sie eigentlich mehr ziehen als kochen. Am besten werden sie, wenn man sie im Selbstkocher gar werden läßt. So kann man sie im letzten Moment vor dem Einsetzen in den Selbstkocher aus dem Wasser nehmen und in siedende Suppe geben. Nach 1½—2½ Std. sind sie trefflich.

Das Pökeln und Räuchern des Fleisches.

187. Das Einsalzen hat den Zweck, dem Fleisch Wasser zu entziehen und ihm fäulnishindernde Substanzen mitzuteilen, wodurch es haltbarer werden soll. Man kann dies in zwei Formen erzwecken: 1. durch das trockene Einsalzen des Fleisches; 2. durch das wässerige Einsalzen. Durch das wässerige Einsalzen wird dem Fleisch weniger eigentlicher Fleischsaft entzogen, als durch das trockene Einsalzen. Jedoch soll es in Hinsicht auf Haltbarkeit weniger zuverlässig sein, so daß sich aus der Erfahrung ergeben hat, daß eine Verbindung beider Arten das Ratsamste ist, nämlich ein trockenes, aber mäßiges Einsalzen um die Knochen herum und dann ein Einlegen in eine kalte, fertige Pökelbrühe.

Das Mischungsverhältnis zu einem trockenen Pökelsalz ist folgendes: 1 kg Salz, 150 g Zucker, 10 g doppeltgereinigter pulverisierter Kali-Salpeter. Dieses Quantum ist ausreichend für ¼ Zentner Fleisch. Setzt man eine zweite solche Salzmischung mit 4 l kaltem Wasser zum Feuer und läßt es unter Umrühren so heiß werden, bis das Salz sich gelöst hat, so bekommt man eine normale 22° haltende Pökellake für ¼ Zentner Fleisch. Durch mehr oder weniger als 4 l auf das kg Salz kann man eine schwächere oder stärkere Salzlake herstellen, letztere z. B. für die wärmere Jahreszeit. Man stellt sie um Erkalten in den Keller. Am Tage nach dem Schlachten werden die gut zerlegten Pökel- und Räucherstücke mit dem Pökelsalz eingerieben und den Knochen und Fugen entlang mit etwas Pfeffer bestreut. Es wird auch empfohlen, das zum Räuchern gehörig zugerichtete Fleisch in einem passenden Gefäß 3—4 Std. in kaltes, aber 3—4mal zu wechselndes Wasser zu legen, bis sich das Wasser nicht mehr blutig zeigt. Dann soll man es in trockenem Raum 5—6 Std. aufhängen und gut abtropfen lassen, ehe man zum Einsalzen schreitet.

Fleisch und Speck werden im Keller nun lagenweise so in das Pökelfaß eingelegt (Schinken mit der Schwarte nach unten), daß keine Lücke dazwischen bleibt. Allfällige unausweichliche Lücken füllt man mit reinen Kieselsteinen. Zwischen jede Lage kann nach Belieben grob gepulvertes Gewürz aus Pfeffer, Coriander und Wacholderbeeren, einigen Nelken und Lorbeerblättern aufgestreut werden. Wenn die Pökelbrühe auf ⅔ der Höhe des eingepackten Fleisches aufgegossen ist, dann kommt der genau in das Ständchen passende, verschiebbare Deckel darüber und nun wird das Ständchen fest zugeschraubt, oder aber, wenn es kein richtiges Fleischständchen ist, mit 40—50 kg Steinen beschwert. Wenn sich durch das Beschweren bis zum 2.—3. Tage nicht so viel Brühe zeigt, daß sie seitwärts etwas über den Deckel tritt, so muß man nochmals einen Bruchteil Lake machen, so daß man genügend nachfüllen kann. Tritt sie aber mit gelblichem Schaum über den Deckel, so wird dieser mit einem Tuche aufgetrocknet. Nach 2—3 Wochen, je nach der Jahreszeit, nimmt man das Fleisch aus dem Fasse und wendet es um, d. h. die bisher nach unten

gerichteten Seiten der Stücke müssen, nach oben gerichtet, wieder eingelegt werden. Der gleiche Pökel wird wieder zugegossen und die Pökelung noch 10—14 Tage fortgesetzt.

Zieht man überhaupt das trockene Einsalzen vor, so besteht die Abweichung vom Einsalzen mit Pökellake nur darin, daß man die Stücke nicht nur sorgfältig um die Knochen herum, sondern ganz mit dem Pökelsalz fest einreibt und von dem Rest des Salzes noch Boden und innere Wandung des Pökelfasses ausreibt. Die sich sammelnde Pökelbrühe muß dann täglich durch den Hahnen abgelassen und wieder übergossen werden. Die Dauer des Pökelns ist nicht nur von der unterschiedlichen Dicke der Fleischstücke, sondern auch von dem Alter der Schlachttiere abhängig. Im allgemeinen hat man das Merkmal, daß die Lake nach und nach schwindet, und so bald sie mehr oder weniger aufgesogen ist, wird das Fleisch in den Rauch gehängt. Grobfaseriges Fleisch und große Stücke bedürfen 8—14 Tage mehr Zeit, ehe man sie aus dem Pökel nimmt. Man richtet sich hierfür beim Einlegen der Stücke so, daß man die größeren und zäheren Stücke nach unten in das Pökelfaß, die kleineren und zarteren aber nach oben richtet.

Das Zeitverhältnis zum Pökeln und Räuchern ist ungefähr folgendes:

Ohren und Rüssel	8	Tage	im	Salz,	2—3	Tage	im	Rauch
Zunge	8—12	„	„	„	4—6	„	„	„
Lasse	8—10	„	„	„	9—10	„	„	„
Rippenstück . . .	8—10	„	„	„	10—12	„	„	„
Schinken	18—30	„	„	„	20—30	„	„	„
Bruststpeck . . .	10—14	„	„	„	14	„	„	„
Spickspeck	12—20	„	„	„	20—30	„	„	„

Will man aber einen Teil des Fleisches im Pökel lassen, ohne es zum Räuchern zu geben, so hilft man sich bei allfälligem Umschlagen des Pökels dadurch, daß man ihn abgießt, mit neuem Zuschuß von Salz auf dem Feuer zum Schäumen bringt, abschäumt, durchsiebt und, wenn er erkaltet ist, wieder an das Fleisch gießt.

Das Räuchern muß nun vollends nachhelfen, dem Fleische das Wasser durch Austrocknung zu entziehen und es durch Aufnahme von fäulniswidrigen Stoffen (Kreosot und Holzessig, Bestandteile des Rauches) haltbar zu machen. Der Kreosot verbindet sich mit den eiweißhaltigen und leimgebenden Substanzen des Fleisches so, daß eine Zersetzung zurückgehalten wird, der Holzessig aber bewirkt eine Zusammenziehung der Fasern, was das Austreten des Wassers zur Folge hat, wobei aber auch der Luftzug ein bedeutend mitwirkender Faktor ist. Das gute Gelingen der Räucherung ist daher abhängig von der Art des Rauches, vom Rauchraume und von der Beachtung aller einschlägigen Umstände. Wenn das Fleisch aus dem Fasse, mit Schnurösen versehen, an die Stäbe gehängt und erst, nachdem es vollständig vertropft, in den Rauchraum gehängt ist, so sorge man vor allem, daß der Rauch 1. von trockenem, gutem Buchenholze, resp. in den ersten Tagen nur von solchen Sägespänen genommen werde, 2. daß er das Fleisch mäßig umspiele, 3. daß das Fleisch möglichst vom kalten Rauche berührt werde, 4. daß vom Herde nicht Wasserdämpfe mit dem Rauche aufsteigen. Rauch von nassem Holz oder mit Wasserdampf vom Kochen vermischter Rauch macht das Fleisch schmierig, es kann nicht trocknen und verdirbt leicht. Zudem wird der Geschmack des Fleisches durch die Einsaugung der Rauchfeuchtigkeit brenzlig. Wird dem Fleisch zu viel Rauch zugeführt, so wird es ebenfalls nicht gut. Der sich hierdurch rasch bildende Rauchüberzug verhindert das genügende Eindringen der fäulniswidrigen Rauchbestandteile,

es wird innen faul und bekommt Maden, und der Speck wird grün, d. h. auch faul. Zu warmer Rauch verursacht das Abschmelzen des Fettes, das Fleisch wird rissig und zähe, der Rauch kann mit allen seinen Bestandteilen eindringen, was es unschmackhaft macht. Das rechtzeitige Bereithalten entsprechenden Brennmaterials ist neben der Fürsorge für den entsprechenden Rauchraum das Allernotwendigste. Zudem muß man während des Räucherns für gehörigen Luftzutritt sorgen. Trockene Luft nimmt vom Fleisch mehr Feuchtigkeit auf als feuchte, mit Nebeldunst behaftete Luft. Bei schönem Wetter muß man daher mehr Luftzug zum Räuchern verschaffen, als bei feuchtem Wetter. Besonders im Anfang der Räucherzeit soll man zum öftern auf die Sägespäne Wacholderbeeren und Zucker streuen. Viele halten dafür, es verfeinere dies den Geschmack des Fleisches. Ein gut geräuchertes Stück Fleisch muß braun und das Fett gelb, steif, aber nicht hart sein, so daß man es mit dem Finger noch eindrücken kann; daneben muß es inwendig einen hübsch rötlichen, saftigen Schnitt zeigen. Dies sind die richtigen Kennzeichen. Stärkerer oder schwächerer Rauch beschleunigt oder verlangsamt das Räuchern wesentlich, so daß man sich nicht immer an die bezeichnete Frist halten kann, und zudem kommen nicht nur die ungleichen Größen, sondern auch noch das Alter der Tiere in Betracht, von denen das Fleisch herstammt.

Geräuchertes Fleisch und Speck werden in Säcke oder in Watte gehüllt, am besten frei hängend, in luftiger Kammer aufbewahrt.

Im Kleinhaushalte kann gepökeltes Fleisch in der kühleren Jahreszeit selbst besorgt werden. Brüht man z. B. 160—250 g Salz, 50 g Zuckerkandel und 10 g Salpeter mit beliebiger, weiterer Würze, wie oben angegeben, mit 1 l kochendem Wasser, so kann man darin in 3—4 Tagen eine Kalbszunge und in 8—10 Tagen eine Rindszunge pökeln, oder Schweinsfüße, Ohren, ein Laffenstück oder einen kleinen Schinken, ein Rippenstückchen u. dgl.

188. Zunge einzeln trocken pökeln. 50 g Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1 kleine Messerspitze doppelt gereinigter, pulverisierter Kali-Salpeter werden zusammen gemischt, in einer Pfanne gut erhitzt und die Zunge damit so lange eingerieben, gebläut und geklopft, bis sie schaumig, weich und geschmeidig ist. Vorher hat man den Schlund zu entfernen und auf jeder Seite die Haut 3—4mal mit scharfem Messer zu ritzen. Unter täglichem Wenden läßt man sie 8 bis 10 Tage in irdener Schüssel, stark beschwert, liegen.

189. Schinken einzeln trocken pökeln. 500 g Salz, 25 g Zucker, 5 g Salpeter werden wie oben gemischt und heiß gemacht, der Schinken 1/2 Std. mit dem heißen Salz eingerieben, wie die Zunge, in einem mit Salz bestreuten Fäßchen eingelegt, beschwert, täglich mit der Lake begossen und so 3—5 Wochen gepökelt.

Das Wurstmachen.

Das Wurstmachen findet in der Regel in ländlichen Haushaltungen am Schlachttage statt. Sofern man solches im Sinne hat, bereitet man überdies auch zum Schlachtessen die erforderliche Menge sog. „Wellfleisch". Es werden in einem großen Kessel je nach Bedarf 15—20 l kochendes Wasser gemacht, in welches man 175—250 g Salz, 250 g geschälte Zwiebeln und etwa 25—30 g Gewürze wie zu Blutwurst wirft. Da hinein gibt man den gespaltenen, von Schnauze, Ohren und Hirn befreiten Kopf, Zunge, Herz, Nieren und Schwarten, 4—6 kg Hals- und Bauchfleisch und etwa 1 1/4—1 1/2 kg Rückenspeck. Das alles wird langsam, aber nicht zu weich gesotten (es darf nichts zu weich werden), daher man nach 5/4—1 1/2 Std. gehörig nachsehen muß, was etwa fertig ist. Speck ist gar, wenn er durchsichtig ist. Kopf und Zunge werden am meisten

Zeit fordern, Schwarte soll sich zerdrücken lassen. Das zum Schlachtmahl bestimmte, noch etwas länger gekochte Fleisch wird, mit heißer Brühe überfüllt, an die Wärme gestellt, das Wurstfleisch aber, mit kaltem Wasser bespült, zu weiterer Verwendung in Arbeit genommen. In der Brühe aber werden später sämtliche Würste verwellt.

Wer das Wurstmachen versteht und dafür eingerichtet ist, kann sich fortwährend mit guter Hauswurst versehen, insbesondere, wenn man im einen und andern Falle statt frischem gepökeltes Fleisch verwenden kann. Man nehme dann aber um so weniger Salz. — Eine gute, kleine Fleischhackmaschine, ein sog. Wolf, ist dabei unentbehrlich. — Ein Hauptaugenmerk muß man beim Wursten auf die Därme richten, die in lauwarmem Wasser höchst rein gewaschen, sauber gespült und, wenn das Wasser ganz klar abläuft, noch in dünnen Salbeitee (5 l Wasser = 1 Handvoll Salbei) gelegt werden. Sie werden dann vor dem Einfüllen nochmals gespült und mit der Hand tüchtig abgestreift, so daß innen kein Wasser zurückbleibt. Gesalzen oder getrocknet gekauft, muß man sie nochmals gut wässern usw. Sie dürfen beim Einfüllen nicht mehr riechen. Zum Einfüllen dient eine Wurstspritze mit verschiedenen Düllen, so daß man die eine oder andere Weite im Verhältnis zum Darm wählen kann. Man zerschneidet und ordnet sie vorher und speilt oder bindet sie an einem Ende, bevor das Einfüllen beginnt. Zum Binden von größeren Rohwürsten sind zwei Personen erforderlich. Eine Hauptsache neben der richtigen Wahl von Fleisch und Fett ist das Würzen. Man kann sich die Sache außerordentlich erleichtern, wenn man sog. Wurstsalze verwendet, was jetzt beim Fleischergewerbe häufig der Fall ist. Salz und Gewürze sind da beisammen, für jede Wurstart sind die Gewürze dem Geschmacke der betreffenden Wurst entsprechend gewählt. Man muß z. B. für Blutwurst „Blutwurstsalz“, für Leberwurst „Leberwurstsalz“, für Bratwurst „Bratwurstsalz“ usw. fordern. Solche Salze mit Gebrauchsanweisungen sind in Delikateßhandlungen erhältlich.

190. Blutwurst. a) Das Blut ist beim Schlachten in eine weite Schüssel aufzufangen. Dann schüttet man es rasch in einen tiefern Kessel, worin ½ Glas Wasser mit 2 Löffel Essig bereit ist. Letzteres bewirkt das vollständige Ausscheiden des Faserstoffes, zu welchem Zwecke das noch warme Blut so lange tüchtig geschwungen wird, bis derselbe sich in länglichen Fetzen um die Schlagrute legt. Zu wenig geschlagenes, schwärzlich gewordenes Blut ist unbrauchbar.

Zu 2—3 größeren Blutwürsten hackt man 2—3 größere Zwiebeln mit 120 g gutem Darmfett fein, dämpft beides zusammen, bis es gelblich wird, löscht dies dann langsam unter stetem Umrühren, daß es sich nicht scheidet, nach und nach mit ½ l Rahm und ½ l Milch ab. Sobald sich das zusammen gut verbunden hat, mischt man ½ kg fein gewürfelten oder grob gehackten, verwellten Halsspeck dazu und endlich 1 l gut gerührtes und gesiebtes Blut. Man würzt mit hinlänglich Salz, Pfeffer, ein wenig Nelken, geriebenem, dürrem Majoran und Thymian nach Geschmack, füllt die wohl gemengte Masse locker in 2—3 Krausdärme, die unten bereits fest gespeilt sind. Gut verspießt, legt man sie nacheinander zum Verwellen in die gut laue Brühe vom Wellfleisch und läßt diese unter öfterem Bewegen und Heben der Würste nie zum Kochen kommen. Sobald die Würste sich blähen und schwimmen, sticht man da und dort mit einer Nadel ein, damit sie nicht springen. Sobald kein Blut mehr, sondern nur noch Fett beim Hineinstechen austritt, sind sie fertig. Man schreckt sie in kaltem Wasser ab und legt sie zum Abtrocknen auf reine Tücher. Diese Wurst kann kalt auf Butterbrot, wie Bratwurst gebraten, gegeben werden.

b) *Blutwurst andere Art.* 2 kg verwelltes, gut durchzogenes

Schweinefleisch wird in Würfelchen geschnitten, reichlich Salz, Pfeffer, Nelken und Majoran dazu gegeben und alles miteinander sehr gut gemischt. Nun gibt man 1 l gut gerührtes Schweineblut durch ein Sieb dazu, füllt die Masse in weite, aber glatte Därme, in Magen oder Blase ein, so daß nur ²/₃ der Wurstlänge davon voll werden. Sie werden wie die vorigen in die warme Wellbrühe gegeben, langsam zum Kochen gebracht und ganz langsam ¹/₂ Std. gekocht, wobei man sie beständig sachte untertauchen muß, damit sie nicht springen. Sobald sich keine rote Flüssigkeit mehr beim Hineinstechen zeigt, sind sie fertig. Auch diese legt man aus der Kochbrühe in kaltes Wasser, damit sie schnell abkühlen, und nach kurzer Zeit zum Abtropfen auf reine Tücher nebeneinander. Diese Blutwurst wird frisch, warm oder kalt oder geräuchert gegessen.

191. **Leberwurst.** a) 1—1¹/₂ kg in handgroße Stücke zerlegte Schweinsleber wird so stark gebrüht, daß sie außen weiß und fest, innen aber noch rotbraun ist. Sie wird dann sorgfältig gehäutet und gut aus Adern und Sehnen geschabt. So vorbereitet, läßt man sie noch 3mal durch die Hackmaschine. Ferner läßt man 1 kg gut durchzogenes, aber weißes, gewelltes Bauchfleisch ebenfalls 3mal durch die Maschine (hat man keine solche, so muß man Leber und Fleisch sehr fein hacken). ¹/₂ kg verwellter, erkalteter Speck wird in kleine Würfelchen geschnitten oder zu feinerer Wurst fein verhackt und 1 große, fein gehackte Zwiebel mit 125 g fein gehacktem Darmfett weich geschmort. Dies alles, ohne die Speckwürfel, wird innig miteinander vermischt, dann würzt man die Masse mit 70—80 g Salz, mit reichlich geriebenem Majoran und halb so viel Thymian, ferner gibt man englisches Gewürz, weißen Pfeffer und ein wenig Nelken hinzu, arbeitet dies alles noch einmal tüchtig durch und mengt dabei die Speckwürfel, welche möglichst gleichmäßig verteilt werden sollen. Man füllt dies Wurstgut in dünne Schweinsdärme ziemlich fest ein, verbindet sie gut und läßt sie in der Wellbrühe, ohne daß hineingestochen wird, ¹/₂ Std. sachte köcheln. Man nimmt sie aus dem Kessel und legt sie in recht kaltes (wenn möglich mit Eis versehenes) Salzwasser. Nach 1—2 Tagen werden sie schön weiß werden. Man nimmt sie dann heraus, trocknet sie ab und hängt sie auf oder legt sie nach einigen Stunden in einen weiten Topf, worin sie sich, mit Schweinefett überfüllt, längere Zeit frisch halten.

b) Leberwurst mit Korinthen. Man hackt den Speck hiefür auch fein, indem man ihn mit dem Fleisch durch die Maschine gibt, dann kann man zu dieser Masse, wie oben gewürzt, noch 250 g kleine Rosinen (Korinthen), gut gereinigt und ausgequollen, nebst 50 g Zucker geben.

c) Leberwurst mit Sardellen. Das Wurstgut, mit dem fein gehackten Speck versehen, wird mit 125—200 g durchgesiebten Sardellen vermengt.

d) Tiegelwurst. Leberwurstmasse wird in eine tiefe Schüssel gefüllt, am besten in eine Puddingform ohne Rohr, und wie Pudding gekocht. Ebenso kann Tiegelwurst aus Blutwurstmasse bereitet werden.

e) Gewöhnliche Leberwurst. 1 kg Schweinsleberreste wird wie oben behandelt, jedoch weniger fein gehackt. Reste von Wellfleisch oder rohe Lunge, ebenso auch gute Grieben und 200 g mit ¹/₄ l Wellbrühe geweichtes, gut verrührtes Brot werden, wenn nötig, mit Wellbrühe zu geschmeidigem Teige verdünnt, mit hinlänglich Salz und oben genannten Gewürzen vermischt und in dickere Schweinsdärme gefüllt. Weitere Behandlung wie oben. Erkaltete Wurst dieser Sorte legt man zum Aufwärmen in heißes Wasser. Sehr gut zu gesottenen oder Salzkartoffeln.

192. **Schwartenwurst** (Sulzenwurst). Weich gekochte Speckschwarte von Brust und Hals, Stich- und anderes enthäutetes Fleisch werden zusammen fein

gehackt oder in 3—4 cm lange Streifchen geschnitten und mit Salz, Pfeffer und Nelken gut gewürzt. Die Masse wird mit fetter Brühe sehr gut durchgeknetet und noch mit hinlänglich feinen Würfelchen von klar gekochtem Speck vermischt. Man rechnet so viel Schwarte als Fleisch und ¼ des ganzen Gewichts an Speck. Die Masse wird in einen gut gereinigten Magen oder Blase locker gefüllt, ¾ Std. gekocht, abgeschreckt, dann wohl abgetrocknet und 24 Std. zwischen zwei Brettchen gepreßt, danach 3—4 Tage geräuchert.

Man nennt diese Wurst auch Sulzenwurst, weil man sie am besten aus den Bestandteilen zu einer Gallerte bereitet. So sind auch Kalbsfüße usw., in längliche Streifchen geschnitten, eine erwünschte Zutat.

193. Magenwurst. Kopffleisch, Zunge, Herz und Nieren, welche beim Wellfleisch nicht zu weich gekocht wurden, sind in kleine Stücke zu schneiden und nicht sehr fein zu hacken. Dieses Wurstgut wird mit 1—2 geriebenen Schalotten und auf das Gewicht von ½ kg mit 15—20 g Salz, wenig Nelken, gröblich gestoßenem Pfeffer und nach Belieben auch mit geriebenem Majoran und etwas Thymian gewürzt und im Verhältnis zu 2 kg mit ¼ l Blut durchfeuchtet. Wenn alles wohl gemischt ist, füllt man es locker in die zusammengenähte Netzhaut, verbindet sie gut und läßt die Wurst ¾—1 Std. kochen und beschwert sie zwischen 2 Brettchen, wenn sie abgeschreckt ist. — Legt man größere Stücke gekochter, gepökelter Zunge beim Einfüllen dazwischen, so erhält man Zungenwurst.

194. Bauernwurst. 3 kg mageres Bauchfleisch von einem gut gemästeten, gesunden Schweine schneidet man in kleine Stücke und läßt es zweimal durch die Hackmaschine. 1 kg guter Speck wird ebenso zerschnitten und einmal durch die Maschine genommen. Das Fleisch und der Speck werden abwechselnd so in die Maschine gefüllt, daß je 2½ Löffel Fleisch auf 1 Löffel Speck genommen werden. Danach knetet man die Masse ¾ Std. durcheinander. Das so bearbeitete Wurstgut wird nun mit 140—150 g feinem, trockenen Salz und 25—30 g gröblich gestoßenem schwarzen Pfeffer gewürzt und hierauf nochmals ¼ Std. geknetet. Die Därme (Rindsmitteldärme oder Schweinsfettdärme, 35—50 cm lang) werden sehr sauber getrocknet und gut eingefüllt, so daß nirgends Blasen oder Lücken entstehen. Man drücke sie daher vorsichtig nach, binde sie dann kranzförmig zusammen und hänge sie 2—3 Tage an einem trockenen, aber frostfreien Ort auf. Man räuchert sie recht langsam in guter, luftiger Rauchkammer 10—14 Tage oder nach eigenem Gutfinden, je nach der Raucheinrichtung, auch kürzere oder längere Zeit. Man verwahre sie an frostfreiem Orte.

195. Bündner Beinwurst. 2 Schweinswädli, 1 Schnörrli, 2 Füße, 1 Schwänzchen, 1 Schweinsohr werden in 3—4 cm große Würfel geschnitten, gut eingesalzen und 4—5 Tage zugedeckt stehen gelassen. Dann nimmt man das Fleisch aus dem Salz, wäscht das Salz ab, vermischt es mit 1—1½ Glas Weißwein, Pfeffer, Muskat, etwas feingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauch und füllt damit eine gut gereinigte Rindsblase zur Hälfte. Die Blase wird nun fest zugebunden 10—14 Tage in leichten Rauch gehängt. Am Abend vor dem Gebrauch wird die Wurst in kaltes Wasser gelegt, am folgenden Tag mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und langsam 3 Std. gekocht. Beim Anrichten muß man darauf achten, daß die Sauce nicht verloren geht.

196. Bratwürste. a) Kalbsbratwurst. 250 g zartes, mageres Kalbfleisch und 250 g ebenfalls mageres Schweinefleisch werden von allen Häuten und Sehnen befreit, in recht kleine Stücke zerschnitten und dreimal durch die Maschine gelassen. Ferner werden ½ kg Rückenspeck, ¼ kg Speck und ¼ kg Kalbsnierenfett ebenfalls angemessen zerschnitten, miteinander zweimal durch die Maschine genommen. Das alles wird zusammen mit 35—40 g Salz und

6—7 g weißem Pfeffer gewürzt und alsdann ½ Std. geknetet. Es ist gut, wenn dies abends geschieht, das Wurstgut wird dann über Nacht an die Kühle gestellt und morgens vor dem Einfüllen nochmals 5 Min. überknetet. Man fülle die Masse locker in einen dünnen, sauberen, gut gewässerten Schweinsdarm oder man macht einzelne Würste von 25—30 cm Länge (Darmlänge 35—40 cm). Sie werden gebraten oder geschmort.

b) Schweinsbratwurst. ½ kg mageres, von Haut und Sehnen befreites, frisches, gutes Schweinefleisch wird dreimal durch die Maschine genommen. ½ kg Rückenspeck kommt zweimal durch die Maschine. — Weitere Behandlung wie Kalbsbratwurst.

Um Bratwürste vor dem Aufspringen zu bewahren, legt man sie vor dem Braten in frisches Wasser oder Milch, oder bestreicht den Darm leicht mit Mehl.

197. Saucischen. 150 g mageres Schweinefleisch, 100—150 g Speck läßt man roh, in kleine Stücke zerschnitten, dreimal durch die Maschine, würzt mit 10 g Salz und 1 kleinen Messerspitze weißem Pfeffer und gibt, wenn man sie rasch verbrauchen kann, noch 2—3 Löffel Weißwein oder Madeira dazu. Nach guter Verarbeitung füllt man die Masse locker in einen 1¼—1½ m langen dünnen Hammelsdarm, dreht beliebig lange Würstchen davon und bratet oder backt sie sofort als Gemüsegarnitur.

198. Rindswürste. Rindfleisch vom Halse und vom Stich wird, von Haut, Sehnen und Knochen befreit und zerschnitten, dreimal durch die Maschine gelassen. ⅓ des Gewichts von dieser Fleischmasse durchsichtig gekochter Speck wird in feine Würfelchen zerschnitten und dazu gegeben. Man würzt die Masse mit Pfeffer, Salz, Nelken und Koriander, gibt ganz wenig fette Fleischbrühe dazu und knetet alles zusammen zu einem weichen Teige, der in mittlere, glatte Rindsdärme gefüllt wird. Sie werden frisch gesotten und warm gegessen.

199. Landjäger. (Preßwürste). Man nimmt ⅗ Rindfleisch vom Halse, ⅕ Kalbfleisch und ⅕ klar gekochten Speck. Das Fleisch wird aufs feinste zerhackt (der Speck aber fein gewürfelt), mit Salz, Pfeffer und Kümmel gewürzt, in Rindsdärme, nicht so fest wie Bauernwürste, eingefüllt, flach gestrichen, mit Salz bestreut, über Nacht gepreßt und 8 Tage in den Rauch gehängt.

Fleischsulzen (Gallerten) und Preßköpfe.

Das Läutern der Sulzen oder Gallerten. Um solche recht klar zu erhalten, behandle man sie folgenderweise: Man nimmt von der erkalteten Sulz die Fettdecke weg und setzt sie wieder aufs Feuer. Unter wiederholtem Aufrühren läßt man sie zum Kochen kommen. Wenn sie nicht zum Bersten dick ist, so kocht man sie noch mehr ein. Man probiert, ob sie dick genug sei, indem man davon auf einen nassen, kalten Teller tröpfelt. Erstarrt sie noch nicht, so koche man sie weiter, bis dies der Fall ist. Inzwischen würzt man sie mit dem noch benötigten Salz, ¼ l kräftigem Weißwein, dem Saft einer Zitrone oder wenig Essig. Wenn die richtige Dicke erreicht ist, schreitet man zum Läutern. Man hebt sie einen Moment vom Feuer und gibt, wenn der erste Hitzegrad verloren ist, 200 g gehacktes, frisches Rindfleisch, 2—3 Eiweiß samt den gewaschenen Eischalen, unter kräftigem Rühren zusammen gemischt in die Sulz, setzt die Sulz wieder aufs Feuer und läßt sie unter beständigem Umrühren und Abstoßen vom Boden zum Scheiden kommen. Dann deckt man sie und stellt sie 1—2 Std. in den Selbstkocher. Innert dieser Zeit gelangt sie zu völliger Klarheit. Hat man keinen Selbstkocher, so hebt man sie vom Feuer und läßt sie 15—20 Min. ruhig stehen. Schöpfe sie sodann nach und

nach auf eine doppelte, gebrühte Serviette, welche mit den vier Ecken an den vier Beinen eines umgekehrten Stuhles angebunden ist und in der Mitte eine Vertiefung bildet. Das unten stehende Gefäß sollte in warmem Wasser stehen, damit die Sulz flüssig bleibt, bis alles durchgelaufen ist. Läuft die Sulz nicht klar ab, so gießt man sie wieder auf, bis sie klar ist. So fährt man fort, bis die ganze Masse klar durchgelaufen ist. Währenddem wird die zu klärende Sulz auch an der Wärme behalten, d. h. in der Zwischenzeit in den Kocher gestellt.

Ist sie richtig durchgelaufen, so kann man sie sofort verwenden. Man teilt sie je nach dem Zwecke in kleinere oder größere Quantitäten, die beliebig gefärbt werden. Den Rest der ungefärbten Sulz schütte man in ein enges, hohes Gefäß, lasse ihn erstarren, gieße messerrückendick Olivenöl darüber und stelle ihn an kühlen, trockenen Ort, wo er sich im Winter 3—4 Wochen gut hält. Oder man gebe ihn in ein Konservenglas und sterilisiere ihn. Durch Einstellen in ein heißes Wasserbad wird er wieder flüssig; im erstern Fall muß man aber das Oel rein abgießen und mittels Fließpapier die Oberfläche entölen.

Soll die Sulz an und für sich ohne weitere Einlage als Schüssel dienen, dann füllt man sie in mit Mandelöl gut bestrichene Formen, stelle diese rasch an die Kühle und lasse sie erstarren. Beim Stürzen halte man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, falls die Sulz irgendwo hängen bleibt.

Das Färben der Sulzen geschieht in noch flüssigem Zustande. Ein Teil davon kann z. B. rot, ein anderer gelb, ein dritter braun gefärbt werden. Rot erzielt man durch Zugabe von Randensaft oder einigen Tropfen Karmin, gelb durch aufgelösten Safran, braun mit Karamel usw.

Anmerkung. 1. Folgende Gallerte kann wesentlich verändert werden, wenn man sämtliche Zutaten zusammen gelb anbratet, ehe man das Wasser dazu schüttet. Bratenwürze darf hiebei nicht vergessen werden. Das Fett muß dann abgeschüttet werden. 2. Man kann statt Kalbsfuß oder zu diesem 1—2 gesalzene Schweinsfüße nehmen, ebenso Schweinswade aus dem Salz oder dem Pökel. In diesem Falle wird kein Salz zugegeben, da man nicht wissen kann, ob solches und wieviel davon noch nötig ist, bis die Gallerte den richtigen Stand hat. Erst dann ergänzt man das Fehlende.

200. Kräftige Fleischgallerte. $^1/_2$ kg frische, fettfreie Speckschwarte, 2 gebrühte, der Mitte entlang gespaltene Kalbsfüße, $^1/_2$ kg Rindswade, 125 g Rindsleber und ein gutes Stück Milz, $^1/_2$ kg Kalbswade, $^1/_2$ kg Kalbsbrustspitze, $^1/_2$ kg Rindsknochen. Die Schwarte wird warm gewaschen und gebürstet, alles andere wird nur leicht abgewaschen und zum Vertropfen gestellt. Inzwischen werden Schwarte und Kalbsfuß blanschiert. Dann wird alles zusammen abends in einen größeren Suppentopf gepackt (Kalbsbrustspitze und Kalbswade obenauf), 2 Teelöffel Salz dazu gegeben und mit 4—5 l Wasser überfüllt. Man läßt es langsam zum Kochen kommen, setzt dann gute Suppenwürze und namentlich auch aromatische Kräuter hinzu und, wenn dies $^1/_2$ Std. gekocht hat, setzt man es über Nacht zwischen zwei heiße Gefäße in den Selbstkocher. Am Morgen werden Kalbswade und Kalbsbrustspitze so weich sein, wie sie zu anderweitiger Verwertung passend sind, wenigstens schabe man das Fleisch von den Knorpeln und gebe letztere ohne das Fleisch wieder hinein. Alsdann läßt man den Inhalt nochmals $^1/_2$ Std. kochen und setzt den Topf wiederum 4—5 Std. ein. (Kochzeit auf stetigem Feuer 5—6 Std.) Dann hebt man den Topf aus, entfernt den Fleisch- und Knocheninhalt*, hebt das Fett so viel wie möglich von der Brühe ab, passiert letztere durch ein heiß gebrühtes

* Man bereitet von dem fleischigen Inhalt Schwartenwurst (Nr. 192), die Füße nimmt man weg und bereitet sie als gebackene Kalbsfüße usw.

Tuch und stellt sie zum Erkalten an die Kühle. Bis am andern Morgen wird sich dann zeigen, ob der Gallerich gehörig Festigkeit hat oder nicht. Er wird dann geklärt nach obiger Anleitung.

201. Kalbsfußgallerte. a) 2 Kalbsfüße, je ein Stück Leber und Milz, 1 kg Kalbsknochen, 1/2 kg Rindswade, eine gelbe Rübe und 1—2 Schwarzwurzeln. So viel kaltes Wasser, bis es über den zerkleinerten Bestandteilen zusammengeht. Kochweise nach Nr. 200. Vor dem Läutern Zugabe von 1/8 l Weißwein.

b) Kalbsfußgallerte anderer Art. 1/2 kg Rindswade, ein altes Huhn, 4 Kalbsfüße, in der letzten halben Kochstunde ein kleiner Fisch. Behandlung wie oben.

202. Preßkopf. a) Gut gewässerte Schweinsohren, Rüssel, Zunge und Füße werden mit einem Stück Rindsleber, einem Stück Milz und 1/2 kg Rindfleisch von der Maus (Wadenfleisch) mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß es darob zusammengeht. Man legt eine mit 4 Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und gewöhnliche Suppenwürze bei, salzt schwach und kocht alles zusammen sehr langsam, aber unausgesetzt 3—4 Std. ob dem Feuer oder im Ofen oder auch zweimal im Selbstkocher. Die Zunge wird geschält und wie das übrige heiß in Riemchen zerschnitten, alles zusammen mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit hinreichend abgesiebter, mit Essig, Weißwein oder Zitronensaft gesäuerter Brühe untereinander gemengt, in 1—2 runde oder ovale, gut genäßte Formen gegeben und gepreßt. Wenn es noch heiß unter die Presse kommt, wird es zu einer verbundenen Masse, die man erkaltet in Transchen schneiden kann. Die noch verbleibende Gallerte wird auf einem Teller probiert, ob sie zu Gelee erstarre, wenn nicht, so kocht man sie, gut gesäuert, noch weiter, bis der Grad erreicht ist. Sie wird dann zum Erstarren in genäßte Porzellanformen, Tassen usw. gegossen und entweder zerhackt oder zerschnitten zum Garnieren des Preßkopfes benützt.

b) Preßkopf, andere Art. 3 Kalbsfüße, 1 kg Kalbfleisch, 1 kg Schweinefleisch, beides vom Hals (sehnige Teile), ziemlich viel Zwiebelscheiben, 1—2 Lorbeerblätter, 2—3 Zitronenscheiben und Suppenwürze werden mit soviel Wasser auf dem Feuer oder im Selbstkocher gekocht, daß es ob der Masse zusammengeht.

c) Preßkopf, dritte Art (Fleischkäse). 1/2 Schweinskopf (Ohren und Rüssel dabei, wenn man sie haben kann), Schwarten ohne Fett und 2—3 gespaltene Kalbs- oder Schweinsfüße werden wie oben zum Preßkopf gekocht, zerschnitten, gewürzt, gepreßt und am andern Tage in Würfel zerschnitten. Diese werden in der vom Fett gereinigten und auf dem Feuer flüssig und heiß gemachten, gut mit Essig, Weißwein oder Zitronensaft gesäuerten Gallerte ein paarmal umgerührt. Man richtet alles zusammen in 1—2 tiefe, nasse Gefäße an und läßt dies im Keller erstarren. Der Preßkopf wird mit grünem Salat oder Essig und Oel serviert.

203. Feiner Preßkopf. Man macht saure Sulz (Nr. 201), gibt aber beim Kochen noch 1—2 von den Kernen befreite Zitronenschnitze dazu. Ferner kann man noch eine Kalbs- oder Schweinszunge damit weich kochen. Das Fleisch wird herausgenommen und zum Erkalten gestellt, die Brühe gesiebt und in den Keller gebracht. Am andern Tage wird die Gallerte geläutert, durchgesiebt und 1—2 Messerrücken dick in eine runde, nasse Saladiere zum Erstarren gegeben. Von Zitronenscheiben, Essigranden und fein gerädelten Cornichons oder in 1/8 geschnittenen, hartgekochten Eiern wird ein Stern auf die erstarrte Sulz gelegt, darüber wird eine Lage, in Streifen oder Scheiben zerschnittenes, Fleisch und von der geschälten Zunge durcheinander gelegt und Sulz darauf

gegossen. Das Fleisch muß ganz davon bedeckt sein. So fährt man fort, lagenweise je die Sulz erstarren zu lassen, bis man fertig ist. Man stellt das zum Erkalten und serviert den gestürzten, mit gehackter oder in Formen ausgestochener Sulz, Randenscheiben, Salatblättchen, hartgekochten Eiern, Gurken und Kapern hübsch garnierten Kopf mit Essig und Oel. Anstatt eine Kopf- kann man auch eine Kranzform nehmen. — Solche Sulz muß sehr klar und durchsichtig sein, daher mehr Eiweiß zum Klären zu nehmen ist, falls es nötig wird.

Anmerkung. Das Verzieren der Sulzschüsseln soll mit Geschmack und Sorgfalt geschehen, es lassen sich da recht feine, appetitanregende Gerichte machen. Z. B. wird der Schüsselrand abwechselnd mit gehackter oder ausgestochener, farbiger Sulz und Salatblättern, Petersilie und harten Eiervierteln belegt. Ebenso kann die Sulz oben zierlich kranz- oder sternförmig belegt werden. Hat man eine Kranzform, so wird der leere Raum inwendig verziert.

204. Aspik. Aspik ist eine Sulz oder Gallerte, aber sie wird nicht so gehaltvoll, wie die aus Fleisch usw. bereiteten Sulzen, und sollte nur dann verwendet werden, wenn eine richtige Sulz sich nicht gut herstellen läßt. Der „Stand“ oder die Leimsubstanz, welche aus den leimgebenden Beilagen der oben beschriebenen Sulzen durch Auskochen gewonnen werden, werden hier durch Gelatine erzielt.

Anmerkung. Gelatine muß von bester Sorte, ganz durchsichtig und klar sein, sei sie dann farblos oder rot. Zu einer Obertasse (2 dl) Gelee rechnet man, je nach der Jahreszeit, der Natur der Mischung und der Güte der Gelatine selbst, 2½—3 Tafeln (die Tafel à 2 g). Die Grundmasse bildet irgend eine kräftige, eingekochte Fleischbrühe u. dgl. Im Winter bildet sich eine Sulz oder Gelee leichter als im Sommer, eine etwas kompaktere, d. h. schon etwas Bindestoff enthaltende Flüssigkeit erfordert weniger Zugabe von weiterem Bindestoff als eine dünne, wie Wein u. dgl., und eine klare, gute Gelatine verliert auch weniger an solchem als eine, welche Schaum aufstößt und gesiebt werden muß. Bis man darin genügende praktische Erfahrung hat, ist es gut, wenn man vorher behutsam von der Mischung eine Probe in einem Löffel macht; dickt sie nicht oder zittert sie allzu stark, so hilft man mit noch mehr Gallerte nach, springt sie aber, so muß gegenteils noch etwas Flüssigkeit dazu. Ein schwach zitternder Aspik ist am besten. Vor dem Einweichen muß die Gelatine mit kaltem Wasser bespült und so lange genau abgerieben werden, bis sie nicht mehr knittert. Alsdann wird sie zerschnitten und auf eine Tafel mit 1 Löffel warmem Wasser oder Bouillon aufgerührt und zum Auflösen an die Wärme gestellt. In ungefähr ½ Std. ist sie völlig aufgelöst und darf, wenn sich kein Schaum zeigt, ungeläutert der Mischung beigefügt werden. Muß sie aber geläutert werden, so verfährt man dabei, wie bei den Sulzen angegeben ist. Ist man über das Verhalten der Gelatine sicher, so kann man sie von vonherein mit einem Teil der zum Aspik gehörenden Flüssigkeit lösen. Ein fehlerhafter Aspik kann in warmem Wasserbade (in der Form) wieder aufgelöst und verbessert werden. Man bereitet ihn deshalb immer tags vorher oder mindestens einige Stunden vorher.

Aspik bereitet man, indem man 3 Tafeln gewaschene Gelatine erster Qualität in ¼ l entfetteter, klarer, kräftiger Fleischbrühe auflöst, aufkocht, mit Zitronensaft oder Speiseessig gut säuert und, wenn die Masse kristallhell ist, ohne weiteres durch ein Zipfelbeutelchen abfiltriert. Ist der Aspik nicht hell genug oder schäumt er, so muß er mit einem kräftig zerklopften Eiweiß samt Schale, nachdem er sich unter den Kochgrad abgekühlt hat, tüchtig durchsprudelt und nochmals unter Umrühren langsam aufgekocht werden. So wird er dann in dem Töpfchen bis zum Gebrauche in warmes Wasser gestellt, oder wenn er inzwischen erstarren würde, läßt man ihn im Töpfchen in heißem Wasser wieder flüssig werden. Aspik kann auf dieselbe Art gefärbt werden wie Sulz. Aspik und Sulz kann man 2—3 Messerrücken dick in fein glasierte, mit feinem Oel bestrichene Teller ausgießen und nach dem Erstarren

mit beliebigen Formen ausstechen oder in schiefwinklige Vierecke schneiden. Die Abfälle werden gehackt und ebenfalls mit zur Garnitur verwendet.

Aspik zu Geflügel bereitet man mit Geflügelbrühe (Nr. 7). Aspik zu Fischen mit 1/3 Fischbrühe, 2/3 ungesalzener Fleischbrühe. Es kann auch Aspik bereitet werden aus Wasser mit Beigabe von Wein und Maggis Bouillonwürfeln, Jus oder Bratensulz. Man halte nur das gegenseitige Verhältnis zwischen Gelatine und Flüssigkeit im Auge.

Braten.

Allgemeine Regeln für das Braten des Fleisches.

Will man einen wirklich saftigen Braten bekommen, so darf man nicht unter 1 kg Fleisch braten. Nimmt man weniger, so läuft man Gefahr, zu viel Saft zu verlieren, was die Faser trocken macht.

Alles Fleisch zu Braten, von zahmen Tieren wie vom Wilde, darf nicht frisch von der Schlachtbank weg oder nach der Jagd verwendet werden, wenn der Braten recht mürbe werden soll. Am besten wird er, wenn die Mortifikation des Fleisches so weit vorgeschritten ist, daß der Eindruck eines Fingers bleibt oder doch wenigstens die Faser zwischen den Fingern verrieben werden kann. Je nach der Jahreszeit dauert das 6—8 Tage. Indes wird das Schlachtfleisch schon beim Metzger im Eiskasten abgelagert. Manche bestellen größere Bratstücke beim Metzger voraus und überlassen ihm die Ablagerung. Oft muß das Fleisch zu Hause noch etwas gelagert werden; hat man keinen Eiskasten, so hängt man es im Sommer in einen porösen, d. h. außen nicht glasierten Topf, welchen man in kaltes, täglich zum Wechseln bestimmtes Wasser setzt, wenn der Kellerraum nicht so kühl ist, daß man es unbesorgt dort aufhängen kann.

Das Reinigen und Klopfen der Bratstücke. Das Bratenstück, schön hergeschnitten und auch von den Knochen befreit, wird von aller Haut und Sehnen gereinigt. Sodann wird es durch Abschaben mit einem Messer und mittels Abwischen mit einem feuchten Tuche gesäubert. Waschen darf man einen Braten nicht. Danach wird es mit dem breiten Fleischmesser an beiden Nebenseiten mit einigen Schlägen geklopft. Nur recht grobfaseriges Fleisch wird eigentlich mit nassem Holzschlegel mürbe geklopft. Beefsteaks, Schnitzel u. dgl. kleinere, dünne Stücke werden vorteilhaft kreuz und quer mit einem Tellerrand gekneipt, wieder zusammengestoßen, gut geformt und glatt gestrichen.

Das Beizen des Fleisches. Aelteres, grobfaseriges Fleisch muß gebeizt werden, was die zähe Faser mürbe macht. Aus der Beize gehoben, muß man es gut abtropfen lassen und hernach gut abreiben, damit es die Brathitze nicht zu stark schwächt. Kleinere, feine Stücke werden oft auch mariniert.

Beize zu Kalb-, Ochsen-, Rind-, Schaf- oder Schweinefleisch, Wild usw. Zu 1 l Beize nehme man, je nachdem man sie milder oder scharf haben will, 1/2 l guten Essig mit 1/2 l Wasser oder säuerlichem (neuem) Weißwein. Zu ganz milder Beize verwendet man nur Wein. Als Gewürze kommen dazu: Milde Beize: 1 mittlere, gespaltene Zwiebel, 1/2 Lorbeerblatt und Gelbrübenstiftchen. Kräftige Beize: z. B. für Rindfleisch fügt man zu obigem noch 1 Zwiebel mit 3—4 Nelken besteckt, 8—10 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 8—10 Wacholderbeeren bei. Es ist nicht nötig, daß die Beize über das Fleisch weggehe, dafür muß man es täglich 1—2mal darin umwenden. Zum Beizen verwende man frisches Fleisch wie zum Sieden, nicht abgelagertes und

im Eiskasten gehangenes. Hat man bloß 1—2 Tage Zeit, so kocht man die Beize (aber ohne Wein, dieser kommt kalt hinzu) und gießt sie erkaltet über das Fleisch. Auch muß dieses noch öfter gewendet werden. Im allgemeinen rechnet man im Sommer 2—3 Tage, im Winter 4—6 Tage. — Saure Milch oder Buttermilch sind ein sehr gutes, mildes Beizmittel, namentlich für Kalbfleisch. Die Milch muß darüber hinweggehen, so daß man das Fleisch nicht zu wenden hat. Nach 2—4 Tagen ist es gut. Soll diese Beize zum Nachgießen verwendet werden, so muß man sie vorerst im Wasserbade erwärmen, damit sie sich scheidet. Nur die klare Molke läßt sich zum Nachgießen verwenden.

Oelmarinade. Eine Mischung von dem Saft von ½—1 Zitrone und 2—3 dl feinem Oel wird in ein Fläschchen gegeben. Bedarf man dessen, so schüttelt man den Inhalt tüchtig durcheinander und beträufelt die Fleischstücke damit. Man verteilt die Marinade mit Hilfe eines Pinsels und läßt die aufeinander gelegten Fleischstücke bedeckt 1—4 Std. oder noch länger marinieren. Natürlich kann die Marinade auch jedesmal frisch gemacht werden.

Berücksichtigung der Form beim Bratenstück. Ein Bratstück muß möglichst gleichmäßig dick sein. Dünne Stücke werden zusammengestoßen und gebunden, sind sie lang und dünn, dann rollt man sie auf und bindet sie. Selbstverständlich sind diese Fäden vor dem Anrichten zu entfernen. Gleichmäßigkeit der Form ist nicht nur wegen des Transchierens, sie ist auch hauptsächlich wegen des gleichmäßigen Durchbratens notwendig.

Spicken des Fleisches. Trockenes, mageres Fleisch wird gespickt. Für die verschiedenen Fleischarten sollte man verschieden dicke Spicknadeln haben, weil die Speckfäden bei recht magerem Fleisch und dicken Stücken viel dicker sein müssen, als bei weniger mageren und kleineren Stücken, wie Geflügel u. dgl. Beim Spicken werden mit Hilfe einer entsprechenden Spicknadel in gerader Reihe, von oben nach unten, dem Laufe der Fleischfaser folgend, Speckfäden eingezogen, und zwar als ob man die Fasern zu einem Vorstich erfassen wollte. Die gleichlangen Speckfäden jeder Spickreihe müssen zu beiden Seiten je ⅓ vorstehen, während die Stichlänge je ⅓ einnimmt. Der Zwischenraum von einem Stich zum andern muß der Stärke der Speckfäden entsprechen, da die Stiche der folgenden Reihe im Zwischenraume der vorigen Reihe auslaufen müssen. Man spickt stets von der linken Seite aus. In dieser Weise wird das richtig geformte Fleischstück schön regelmäßig durchspickt. Man wählt dazu gut gesalzenen und geräucherten Rückenspeck, und zwar die an der Schwarte liegende Schicht, weil sie zäher ist, als die über der Hautschicht liegende zweite Schicht. Dieser Speck muß frisch und weiß sein, gelblicher und ranziger Speck taugt nichts. Sog. Luftspeck d. h. gut gesalzener, aber nicht geräucherter, sondern nur an der Luft getrockneter ist weniger zähe, er eignet sich besser für kleines Geflügel u. dgl. Wer gut damit umzugehen weiß, kann zwar oft auch Abfallspeck von Schinken u. dgl. gebrauchen. Sehr fördernd ist es für dieses Geschäft im allgemeinen, wenn man den Speck nie anders als mit gesalzenen Händen anfaßt und auch den Speck mit feinem Salz bestreut, wo man ihn anzufassen hat. Danach sind Breite und Länge der Spickfäden ins Auge zu fassen. Für größere, magere Bratstücke rechnet man deren Breite auf jeder Seite 3—4 mm, die Länge 3—4 cm. Für Schmorbraten, bei dem die Speckfäden ganz ins Fleisch gestoßen werden müssen (man bohrt diese Oeffnung mit einem entsprechend dicken, stark zugespitzten Hölzchen vor), nimmt man die Breite allseitig 6—8 mm an. So schneidet man vom Vorrat ein Stück Speck samt Schwarte ab, in der Breite überall genau der Länge der Spickfäden entsprechend. Hierauf lege man die Schwarte auf das Schneidebrett, salze den Speck und schneide nun mit dünnem, scharfem Messer von oben bis auf die

Schwarte, von einem Ende zum andern, lauter so dünne Scheibchen, wie die Breite der Spickfäden dies vorschreibt, wobei aber die Schwarte ganz bleiben muß. Dann fasse man den Speck mit der salzigen Hand und schneide die Scheibchen von der entgegengesetzten Seite aus, in gleicher Breite bis auf die Schwarte in gleichmäßige Stäbchen. Erst jetzt wird die Schwarte losgeschnitten. Nun verzettelt man die Spickfäden auf einen Teller, bestreut sie mit Salz und stellt sie bis zum Gebrauche an die Kühle.

Es sei noch bemerkt, daß die lockere Fettschicht oberhalb der Spickspeckschicht sehr gut für Speckbarden (dünne Schnittchen) paßt, welche z. B. bei Geflügel usw. statt Spicken aufgebunden werden.

Das Salzen des Bratens. Man rechnet auf 1 kg Fleisch 15 g Salz. Vorzügliche Köche streuen das Salz erst auf, wenn der Braten auf dem Feuer ist. Manche fügen zum Salz auch eine kleine Messerspitze weißen Pfeffer hinzu und mischen dies gut. Noch besser ist es, man salze erst, wenn der Braten bald weich ist.

Bratenwürze. Für Kalbfleisch und zahmes Geflügel verwendet man meistens bloß die milden Würzen von zerschnittener Gelbrübe und einem Sträußchen Petersilie. Liebhaber fügen ersterem 1—2 Zwiebelschnitze bei. Der Rindsbraten bedarf schärferer Mittel. Außer zerschnittener Gelbrübe werden eine kleinere, mit 1—2 Nelken besteckte Zwiebel, 1/4 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner zugegeben. Diese Würze eignet sich auch für Schweinebraten, nur gibt man eine etwas größere Zwiebel dazu. Dem Schafbraten legt man nebst der kräftigen Würze zum Rinderbraten noch 1—2 Knoblauchzehen, etwas Estragon oder 1—2 Salbeiblättchen bei, die man aber besser ins Fleisch steckt.

Bei Wildbraten fügt man der Rindsbratenwürze noch einige Wacholderbeeren und ein frisches Tannenschößchen oder ein Zweiglein Zitronenkraut bei. Die Bratenwürze soll den Geschmack des Fleisches nicht beeinträchtigen. Einzig bei Schaffleisch ist für viele eine dessen Geschmack umhüllende Würzung von den oben erwähnten Mitteln angenehm. 1—2 Tomaten oder Tomatenpüree sind für alle Braten eine gute Würze.

Bratenfett. Zu Rost- und Spießbraten verwendet man feines Olivenöl oder geschmolzene, frische Butter. Zu Rindsbraten nimmt man auf 1 kg Fleisch 50 g sehr heiß gemachtes Bratenfett aus eingekochter Butter und Backfett oder auch Olivenöl. Bei Kalbfleisch ist frische Butter vorzuziehen, bei Schaffleisch aber Kochbutter und Bratenfett. Beim Schweinefleisch reicht meistens der eigene Fettgehalt aus. Wo der Fond des Bratens gallertartig sein soll, erweist sich die Beigabe einer Speckschwarte als zweckmäßig. Rauchspeckwürfel werden wegen der Kräftigung des Fonds mitverwendet.

Die Einrichtungen zum Braten. Man unterscheidet Spießbraten, Rostbraten, Ofen- oder Röhrenbraten und Herdbraten. Fast jeder in obiger Weise vorgerichtete Braten kann nach beliebiger Bratmethode ausgeführt werden.

Spießbraten hat einen altbewährten Ruf. Das mag zum Teil daher kommen, weil mehr große Stücke, wie ganze Keulen u. dgl., am Spieße gebraten werden. Je größer das Bratstück ist, je weniger geht Saft verloren. Im Gasherd kann man aber auch kleine Stücke am Spieß so vollsaftig und delikat herstellen, wie man das früher nie zustande brachte. Der Spießbraten wird unmittelbar über und neben dem Feuer fertig gemacht. Für diesen Zweck müssen glühende Kohlen oder Gas (der Ofen, in dem der Spieß gebraucht wird, muß 15 Min. vorher angeheizt werden) den Apparat selbst durchheizt haben, so daß, wenn das Fleisch am Spieße eingesetzt wird, die Poren sich von allen Seiten rasch schließen.

Ofen- und Röhrenbraten werden im Gegensatz zu Spieß- oder Rostbraten in sog. Bratschüsseln in den bereits gehörig erhitzten Ofen gestellt. Diese Hitze muß je nach der Art des Bratens beim Einstellen 110—120 ° R stark sein. Es kommt auf die Einrichtung an, ob der Ofen genügend Hitze vom Feuerherd erhält, oder ob er noch extra geheizt werden soll. Manche Röhre entwickelt zu starke Unterhitze. Da muß man einen Rost oder Ziegelstein einlegen und mit heiß werden lassen, damit das Bratgefäß vom Röhrenboden entfernt eingesetzt werden kann. Andere Bratöfen haben mehr Ober- als Unterhitze; hier muß man den Braten decken, wenn er anfängt zu bräunen, d. h. ein gebuttertes Papier darüber legen. Um ohne Thermometer annähernd den richtigen Hitzegrad der Röhre zu erkennen, lege man einen dünnen Papierschnitzel in den Ofen und beobachte, ob er in der Zeit von 2 Min. oder erst in 3 Min. gelb werde. Letzterer Hitzegrad ist für ganz durchgebratenes Fleisch mit klarem Saft, ersterer für englischen, d. h. noch rötlich saftigen Braten. Alle rotsaftigen Braten bedürfen deswegen stärkerer Hitze, damit sich nach außen rasch eine Kruste bilde. So wird das Fleisch in seiner ersten Weiche gar. Brät man es aber länger, so wird es wieder hart. Durchgebratenes Fleisch ist erst dann genießbar, wenn es die zweite Weiche erlangt hat. Hiezu braucht es deshalb einen etwas weniger stark geheizten Ofen und dafür längere Bratzeit.

Nicht unwichtig ist die Beschaffenheit der Bratschüsseln. Für sog. englische Braten, die, wie bereits gesagt, in bedeutend stärkerer Hitze gar zu machen sind, empfehlen sich Metallschüsseln mit etwas niederem Rand. Soll aber das Fleisch ganz durch sein und daher langsamer gebraten werden, so eignen sich gute Pruntruter- oder Porzellanschüsseln mit etwas höherem Rand. Der Unterschied zwischen niederem und höherem Rand ist der, daß bei ersterem das Krustig-, bei letzterem das Weichwerden besser gelingt. Immerhin sehe man darauf, daß die Größe der Schüssel ziemlich dem Bratstück entspreche, zu viel leerer Raum am Boden erfordert immer ein größeres Quantum Fond, d. h. Nachguß, was der Güte Eintrag tut.

Herdbraten. Auf offenem Feuer, am Herde, bereitet man nicht nur Schnitzelbraten, sondern auch wirkliche Braten von 1—1½ kg Gewicht. Für erstere dienen sog. Omelettepfannen, für letztere halbtiefe Stahlguß- oder Eisenpfannen mit dickem Boden und gutem Deckel. Auch gutes, feuerfestes Tongeschirr ist hiebei sehr empfehlenswert.

Rostbraten. In der Regel verstehen wir unter Rost die aus getrennten Stücken bestehende Vorrichtung, um über Glut sog. Schnitzelbraten, als da sind: Beefsteaks, Entrecotes, Koteletten, Kalbsschnitzel braten zu können. In großen Küchen, z. B. in England, findet man den Rost in großen Dimensionen in der Küche, mit eigenem Rauchfang, von sachkundigem Meister erstellt. Das sog. *englische Roastbeef* ist nichts anderes als ein im ganzen auf dem Rost gebratenes Ochsennierstück. Erst mit Einführung der Gasküche ist der Rost auch in der gewöhnlichen Familienküche zur Erstellung von etwas größeren Bratstücken verwendbar. Das Anzünden im Ofen mit dem Rost hat 10—15 Min. vor dem Einsetzen des Bratens zu geschehen, je nach dem erforderlichen Hitzegrad, den das Bratstück verlangt.

Anmerkung. Jeder Braten sollte 25—30 Min. vor dem Zerschneiden gar sein. Man gibt ihn in eine heiße Kasserolle und stellt ihn auf den heißen Herd, besser in den Selbstkocher auf den warm[en] Hilfsdeckel. Dadurch wird erreicht, daß der zurückgedrängte Saft sich wieder nach [au]ßen zerteilt, so daß er beim Zerschneiden weniger ausfließt und der Braten saftiger zu Tische kommt. Auch bewirken so die zirkulierenden Säfte ein Mürberwerden der Faser, und die Abkühlung macht die Kruste fester, so daß, wenn der Braten nach 15—20 Min. bei geöffneter Drehscheibe dann nochmals in den Ofen kommt, er ganz knusperig wird.

205. Englischer Braten. Zum Spieß- und Rostbraten wird das Bratstück mit feinstem Oel bestrichen und in einer Hitze von 120° R gebraten. Es muß dabei alle 5—7 Min. mit dem abgetropften Fett bepinselt werden, bis der Braten hoch aufgegangen, knusperig und weich ist und einen rosafarbenen Saft zeigt. Bratezeit für 1 kg 25—30 Min., für größere Stücke 20—25 Min. mehr. Wünscht man solche Braten mit Jus zu geben, so stelle man während des Bratens ein Gefäß mit wenig Wasser darunter, das mit einigen Tropfen Karamel gelb gefärbt ist.

Soll der englische Braten im Ofen bereitet werden, so hat man diesen auf 120° R zu erhitzen, ehe die Bratschüssel mit 1/8 l Wasser eingesetzt wird. Das Fleisch kommt erst dann hinzu, wenn das Wasser kocht. Die Hauptseite oder die gespickte Fläche ist hiebei nach oben zu richten. Man schiebe den Braten rasch ein und schließe den Ofen.

Dann macht man das Bratfett in einem Stielpfännchen so heiß, daß es nicht mehr zischt, zieht den Braten wieder rasch hervor und gießt das dampfende Fett darüber. Möglichst rasch schiebt man ihn wieder ein. Man sorge in der Folge für den beständig gleichen Hitzegrad und für regelmäßige Begießung des Bratens alle 5—7 Min., wobei der Braten hin- und hergeschoben werden muß, damit es ihm auch am Boden nicht an Feuchtigkeit fehle. Beim nächsten Begießen lege man Speckwürfel und zerhacktes Rinderfett dazu, was das Fett vor dem Brandigwerden schützt. Nötigenfalls kann das wiederholt werden. Auch legt man gleichzeitig eine mit 1 Nelke und ein wenig Lorbeerblatt besteckte Zwiebel, sowie eine gespaltene Gelbrübe ein. Gesalzen wird der Braten erst kurz vor dem Garwerden, bevor er knusperig ist.

Inzwischen bereitet man eine Jus von dem zurückgebliebenen, vom Fett befreiten und aufgekratzten Bratensatz mit 1/8 l Wasser, den man in der Bratschüssel im Ofen aufkochen läßt. Sollte diese nicht kräftig genug sein, so kann man ihr mit irgend einem Pilz- oder Fleischextrakt nachhelfen. Sie wird dann durchgesiebt und neben dem Braten serviert.

Wenn der Bratofen die für englische Braten erforderliche Hitze nicht liefern kann, so ist es ratsam, den Braten zuerst auf dem Herde auf offenem, starkem Feuer anzubraten. 50—100 g kochendes Fett werden ohne vorherige Wasserzugabe überschüttet. Erst wenn er so allseitig braun angebraten ist, kommt er noch rasch im gleichen Gefäß in den möglichst heißen Ofen.

206. Deutscher Braten oder Glacebraten. Hiezu nimmt man Fleischstücke, welche für englischen Braten überhaupt nicht dienlich sind, wie Kalb- oder Schweinefleisch oder solche, die sich nicht eignen, weil sie zu wenig zart, zu alt oder zu trocken sind, ganz durchgebraten, aber wohl verwendet werden können. Der deutsche Braten läßt sich ebenfalls am Spieß, auf dem Rost, wie im Ofen bereiten, nur bedarf er weniger Hitze, 100—110° R sind genügend, dagegen bedarf er noch einmal so viel Zeit, bis er weich ist. Das Bratverfahren ist ungefähr dasselbe wie beim englischen Braten. Nur gibt man beim Ofen- oder Herdbraten die Speckwürfel gleich in die Bratschüssel, legt entweder ein Stück Speckschwarte oder 1—2 leimhaltige Knochen dazu, um gallertartige Jus zu erhalten samt entsprechender Bratenwürze (siehe Vorbemerkung), auf 1 kg Fleisch 1/8 l Wasser oder überhaupt so viel, daß der Boden der Bratschüssel 1—1½ cm hoch davon bedeckt ist. Das alles setze man zusammen in den Ofen oder nach Belieben auf rasches, offenes Herdfeuer. Das Wasser muß sprudelnd heiß sein, ehe der Braten eingelegt werden darf. Sodann schiebe man ihn rasch zurück in den Ofen und schließe diesen, auf dem Herde decke man ihn zu. Sobald es prötzelt, ziehe man den Braten vor, stoße ihn einigemal hin und her, damit er nirgends ansitzt, streue das nötige Salz darüber (siehe Vorbemer-

kung), übergieße mit dem inzwischen in einem Pfännchen kochend heiß gemachten Bratenfett und schiebe ihn rasch wieder ein. Wenn er nach 5—7 Min. wiederum prötzelt, begieße oder überpinsle man ihn rasch allseitig mit dem Bratenfett, stoße am Boden den Bratenansatz allseitig ab und gebe 1—2 Löffel Wasser, Wein, Beizessig oder Rahm dazu, stoße den Braten hin und her und beträufle ihn nochmals mit dem aufgerührten Fond. So fahre man fort, den Braten, sei er im Ofen oder in der gedeckten Pfanne, alle 5—7 Min. zu beträufeln, den Fond zu ergänzen, den Bratensatz abzukratzen und aufzurühren. Hauptsache ist, immer bei klein gehaltenem Fond zu braten, weil so alles viel kräftiger wird als bei zu starker Verdünnung. So fährt man fort, bis der Braten hoch aufgequollen, durch und durch gar und die Oberfläche recht knusperig ist. Bei Pfannenbraten erzielt man dies nicht, es sei denn, daß man zuletzt denselben noch allseitig im Fett rasch bräunt. Dann wird er ausgehoben, in einer warmen Schüssel an die Wärme gestellt, die Jus wird durch Beigabe von Flüssigkeit etwas gestreckt, mit dem abgekratzten Bratensatz gut vermischt und wieder kochend gemacht. Inzwischen rührt man auf 1 kg Fleisch etwa ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl oder 10 g Röstmehl (wenn man z. B. zu Ochsenfleisch eine braune Jus liebt) mit kaltem Wasser, Wein, Beize oder Rahm dünn ab, rührt's an den kochenden Fond, läßt ihn nochmals aufkochen, legt dann den Braten nochmals dazu, glasiert ihn mit dem Fond und schiebt ihn nochmals in den Ofen bei offener Drehscheibe, damit sich kein Dampf entwickeln kann. Der beim Anrichten noch übrige Fond wird dann extra gegeben.

Anmerkung. Herdbraten von 1—1½ kg lassen sich, wenn sie eine Stunde auf dem Feuer gebraten und noch 20 Min. in einem wenig verlängerten Fond gedeckt, sehr langsam gedämpft haben, vortrefflich durch 1½—2 stündiges Einstellen in den Selbstkocher gar machen.

207. Schmor- oder brauner Braisebraten. Dieser Braten wird von rotfaserigem Fleisch gemacht, das etwas zäher und trockener ist, als wie es zum Glacebraten erforderlich ist. Z. B. können sog. Mockenstücke (aus der Keule des Ochsen oder von der Schulter) hiefür als besonders zweckdienlich empfohlen werden. Trockenen Stücken, ob gebeizt oder ungebeizt, hilft man nach, indem man Löcher in das Fleisch sticht und diese mit dicken Speckstreifen zufüllt. Ein solches mit Salz und Pfeffer eingeriebenes Bratstück von 1 kg wird nun von beiden Seiten auf dem Herde rasch in rauchheißem Fett (50 g per kg Fleisch) in einer Kasserolle angebraten. Ist dies geschehen, so gibt man noch Bratenwürze hinein und läßt sie mitschwitzen. Braten samt Würze werden hierauf in die Kocherkasserolle gehoben, 1 Glas Rotwein oder, wenn das Fleisch gebeizt worden ist, so viel Beize, die mit Wasser angenehm säuerlich gemacht ist, darüber geschüttet. Dies läßt man bei bedecktem Gefäß einkochen und bereitet inzwischen eine dicklich eingekochte braune Grundsauce Nr. 119, 120, 121, gießt sie über den Braten und läßt alles zusammen noch 5—10 Min. langsam köcheln und stellt ihn dann für 2—3 Std. in den Selbstkocher. Auch mit einfacher Grundsauce (Nr. 119) wird der Braten sehr gut.

208. Dampf- oder weißer Braisebraten. Ein solcher wird von weißem, namentlich von Huhn- oder Kalbfleisch, oft auch Schaf- oder Schweinefleisch bereitet. Man benutze hiefür eine gut schließende Kasserolle. Der Boden dieser wird mit Butter- und Speckwürfelchen belegt, Bratenwürze damit verschwitzt, das Fleisch mit 1—3 leimhaltigen Knochen dazu gegeben und auf 1 kg ⅛ l Weißwein und ⅛ l Wasser darüber gegossen, das nötige Salz aufgestreut, gedeckt und langsam so lange geköchelt, bis es prötzelt. Dann hebt man das Fleisch umgewendet in eine warme Kocherkasserolle, gibt zum zurückgebliebenen Fond ein dünnes Teiglein von 1 Löffel weißem Röstmehl mit ⅛ l Weißwein und ⅛ l

Wasser, läßt es unter Aufrühren zum Kochen kommen, schüttet es über das Fleisch, setzt dies wieder über das Feuer, läßt 10 Min. köcheln, sorgt aber, daß das Fleisch nicht ansitze, würzt nach Gutfinden mit Pfeffer, Muskatnuß und Zitronenschale und decke es. Man kann den Braten für 1½—2 Std. in den Selbstkocher stellen. Der weiße Fond wird entfettet, abgesiebt und nach Belieben zu einer weißen Sauce gekocht, die extra zum Braten serviert wird.

209. Schnitzelbraten. Darunter versteht man Beefsteaks, Entrecotes, Kotelette usw. Diese alle werden in offener Pfanne auf dem Herde rasch gebraten, worauf die besondern Anleitungen hinweisen. Wünscht man dergleichen Braten rotsaftig (englisch), so schneidet man sie etwas dicker als solche, die ganz durchgebraten werden sollen. Wichtig ist bei diesen kleinen Braten der richtige Hitzegrad des Fettes. Wenn dieses beim Einlegen der Stücke zu wenig heiß ist, so schließen sich die Poren des Fleisches nicht, der Saft tritt aus und, anstatt zu braten, fängt es an zu kochen. Das Bratstück wird dann zähe und trocken. Man lege daher nie zu rasch ein und warte mit dem Einlegen neuer Stücke, bis die Hitze sich erholt hat. Man gebe daher immer acht, welches Stück zuerst eingelegt worden und in welcher Reihenfolge die andern, damit das Wenden ohne Irren erfolge. Ist das Bratfett hingegen zu heiß, so werden die Außenseiten zu braun, ehe das Fleisch inwendig richtig gar ist. Schmelzbutter oder Backbutter ist besser für solche Braten, weil frische Butter leicht brandig wird; verwendet man Olivenöl, so empfiehlt es sich, darin einige Zwiebelscheiben zu bräunen, bevor das Fleisch hineinkommt.

210. Braunes Ragout. Hiefür verwendet man meistens das Fleisch von der Schulter (Bug), vom Hals oder der Brust, welches in Vorlegestücke geschnitten werden muß. Wenn das Fleisch zäh und grobfaserig erscheint, wird es 2—4 Tage gebeizt, hat man aber keine Zeit hiefür, so soll man die Beize kochen und noch ziemlich warm darüber schütten. So kann man es dann schon nach wenigen Stunden brauchen. Das aus der Beize (siehe Vorbemerkung) gehobene Fleisch wird wohl vertropft vom Sieb genommen und Stück für Stück abgetrocknet, sonst fängt es beim Braten an zu sieden, anstatt daß sich die Poren schließen. Gebeizt oder ungebeizt, wird es nun, Stück für Stück neben einander liegend, in flacher Pfanne in heißem Fett, das aus gutem Backfett oder aus einer Mischung von geräucherten, fetten Speckwürfeln und eingekochter Butter oder Oel bestehen kann, rasch allseitig unter stetem Wenden hübsch braun angebraten und danach in die bereit stehende warme Kocherkasserolle gelegt; konnte man auf einmal nicht alle Stücke anbraten, so warte man mit dem Zugeben neuer, bis wieder genügend Fett heiß ist. Das zu heiß oder brandig Werden verhindere man je durch zeitweiliges Abheben der Pfanne. Ist alles Fleisch angebraten, so werfe man 20—30 g feingehackte Zwiebeln in das Fett, schwitze sie unter Umrühren darin weiß, mische 2—3 gehäufte Löffel braunes Röstmehl dazu, oder röste ebensoviel Mehl in dem Bratenfett und gebe, wenn nötig, noch etwas Butter zu einem langsam fließenden Teiglein, lösche es, sobald es dampfend heiß ist, mit 1 Glas Rotwein oder ebenso viel verdünnter Beize ab, gebe Wasser dazu, so daß es eine schöne, dickliche Sauce gibt, die man aufkochen läßt und nun über das mit entsprechend Salz bestreute Fleisch gießt, es gedeckt aufs Feuer gibt, 20 Min. köcheln läßt und dann, stark dämpfend, 2—2½ Std. in den Selbstkocher stellt. Beim Anrichten wird die Sauce nach Geschmack vielleicht noch etwas gesalzen, mit einer Prise weißem Pfeffer oder Cayennepfeffer, etwas Zitronensaft oder ½ Gläschen Madeira gewürzt. Auch kann man nach Belieben 2—3 Löffel Tomatenpüree zugeben. Erhitzt, aber nicht mehr gekocht, richtet man die dunkle, mit einigen Tropfen Karamel glänzend gemachte Sauce durch ein Sieb über das Fleisch an. Kocht man das Ragout

auf stetigem Feuer, so ist es ratsamer, das Fleisch nach dem Anbraten mit einem Glas Wein und gedämpfter Bratenwürze einzukochen, hierauf so viel heißes Wasser nachzugießen, bis es nahezu davon bedeckt ist, und es so recht langsam 1½—2 Std. köcheln zu lassen. Sodann lasse man 100 g — auf 1 bis 1½ kg Fleisch — vorrätige braune Mehlschwitze oder frisch geröstetes Mehl darin schmelzen, schüttle alles gut durcheinander, koche es noch ¼ Std. und richte es dann, beliebig gewürzt, wie oben an.

211. Weißes Ragout (Frikassee). Man wählt dazu meistens nur Kalbfleisch oder Huhn. Vom Kalb wird Brust oder Bug, auch Halsstück genommen. Das in nicht zu große Vorlegestücke geschnittene Fleisch wird vorerst blanchiert, d. h. mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, so rasch als möglich kochend gemacht, dann auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser gut abgekühlt und zum Abtropfen gestellt. Inzwischen läßt man auf 1 kg Fleisch in 50 g Butter eine gehackte halbe Zwiebel oder 1—2 Schalotten weiß dämpfen (in flacher Pfanne), legt die Fleischstücke neben einander hinein, schwenkt und rüttelt sie stark, damit sich so rasch als möglich die Poren überall schließen, ohne daß das Fleisch Farbe nimmt. Ist dies geschehen, so streue man rasch 1—1½ Löffel weißes Röstmehl dazu. Ist alles mit dem Fleisch gut vermengt und von ihm angezogen, so gebe man das Fleisch mit beliebiger milder Würze in die Kocherkasserolle, streue Salz, Pfeffer und Muskatnuß darüber, schwenke es nochmals und gieße darauf auf 1 kg ⅛ l Weißwein und ⅜ l Wasser dazu, lasse es gedeckt 20 Min. unter wiederholtem Abstoßen, daß es nicht ansitze, und wiederholtem Begießen köcheln, dann stelle man es, stark dampfend, 1½—2 Std. in den Selbstkocher.

212. Geschwungenes (sautiertes) Fleisch. Zu kleinen, mundgerechten Bissen geschnittenes Fleisch, Leber, Nieren usw. muß auch eine Art Bratprozeß durchmachen, welcher aber in 2—3 Min. der Hauptsache nach beendet werden muß, sonst kommen diese kleinen Fleischteilchen zum Ausschwitzen ihres Saftes, wodurch sie hart und trocken werden. Sie dürfen auch nicht eher bereitet werden, bis die Suppe bereits auf dem Tische steht. Alles Fleisch, das hiefür verwendet wird, muß vollständig enthäutet, von Nerven, Sehnen und Adern befreit sein. Dann schneidet man es in fingerdicke Streifen und diese in möglichst schiefer Richtung zu feinen Scheibchen. Auf ½ kg Fleisch usw. nimmt man 30 g Butter oder gutes Fett, ½ mittlere Zwiebel oder Zwiebel und Schalotte zusammen, bis 10 g feines Salz mit 1 Prise weißem Pfeffer gemischt, und 1 Teelöffelchen fein geschnittene Petersilie, wenn man sie liebt. Ferner halte man 1—2 Teelöffel weißes oder braunes Röstmehl in Bereitschaft, sowie etwas Essig oder Zitronensaft, gemischt mit 2—3 Löffel Jus, Fleischbrühe, Wein oder Wasser. Unmittelbar vor dem Auftragen wird das Fett in flacher Pfanne auf gutem Feuer erhitzt, wobei man die Zwiebel darin schwitzen läßt, ohne daß sie Farbe nimmt. Sobald das Fett richtig heiß ist, so daß ein bläulicher Dampf aufsteigt, gibt man das Fleisch hinein, verteilt es rasch mit der Gabel durch Umrühren und schwenkt und rüttelt es ob dem Feuer mit der andern Hand, so daß alle Seiten des Fleisches von der heißen Pfanne und dem Fett berührt werden. Man setze die Pfanne wieder ein und erhitze und schwenke sie nochmals, falls das Fleisch das erste mal sich nicht entfärbt und die nötige Weichheit erlangt hat. Wenn das Fleisch bei nötiger Raschheit seine blutige Färbung in weiße oder unblutige verwandelt hat, würze man es mit Pfeffer und Salz, streue die Petersilie darüber, rühre und schwenke es rasch noch einmal durch und richte es sofort in eine flache gewärmte Schüssel an. In der Pfanne aber rühre man rasch eine kleine Sauce von dem Röstmehl und der bereit gestellten Flüssigkeit, gebe, wenn sie in nötiger Verdünnung mit Fleischbrühe, Wein oder Wasser kocht und mit Pfeffer, Paprika oder Cayennepfeffer gewürzt ist, nochmals rasch das ge-

schwungene Fleisch dazu, mische alles gut durcheinander, lasse es aber ja nicht wieder zum Kochen kommen. — Will man keine Extrasauce machen, so kann man das Fleisch beliebig vor dem Sautieren mit einem Teelöffel weißem oder braunem Röstmehl oder gewöhnlichem Mehl überstreuen, dies untermengen und vor dem Anrichten rasch mit etwas Essig, Zitronensaft oder Wein bespritzen.

213. Filetbraten. a) Ochsenfilet. Ein gutes zartes Filet mittlerer Größe wiegt ungefähr 5—6 kg. Bis es vom Fett, den beiden Strängen, vom Kopf und der Spitze befreit ist, bleiben noch etwa 2½—3 kg reines Filet, was zu einem Braten für 10—12 Personen reicht. Will man Filetbraten für eine kleinere Haushaltung, so nimmt man nur den benötigten Teil vom Mittelstück, verwendet das übrige zu Chateaubriand, zu Filetbeefsteaks usw., falls man nicht von vornherein nur den benötigten Teil kauft. Hat man ein ganzes Filet, so muß es zunächst vom Fett (dieses kann als sehr gutes Rinderfett ausgekocht werden) befreien, dann hat man die Stränge (gut zu Gulasch oder zu Bouillon und nachher zu Haschee) abzutrennen und endlich Kopf und Spitze wegzunehmen (gut zum Sautieren nach Nr. 212). Das so weit zugerichtete Filet wird alsdann über einem Tuche stark geklopft, aber nicht lange. Darauf hat man das Bratstück zu häuten, wobei man oben anfängt und mit spitzem Messer mit nach oben gehaltener Schneide sorgsam vorgeht, daß keine Löcher in das Fleisch gemacht werden; dann wird es schön gespickt (3 mm breite und 3 cm lange Spickfäden). Der Filetbraten wird in der Regel wie englischer Braten nach Nr. 205 behandelt. — Man serviert das Filet mit einer braunen Rahmsauce (Nr. 122) oder mit Sauce Madeira (Nr. 126). Daneben garniert man es mit verschiedenen Gemüsen à la jardinière oder mit kleinen, gebackenen Saucischen, gedämpften Pilzen und glasierten Zwiebelchen, Kastanien u. dgl. Auch Makkaroni, zur Hälfte mit Tomatensauce gefärbt, geben im Wechsel als Häufchen um das Filet eine hübsche Garnitur. — Ist das Filet von einem älteren Tier oder weniger zart, so kann es auch gebeizt werden, nachdem es gespickt ist; gebeizt oder nicht, bereitet man es alsdann als Glacebraten nach Nr. 206.

b) Filet als Schmorbraten. Ein Filet von einem älteren Tier wird behandelt, wie oben angegeben, sei es im ganzen, oder daß man nur einen Teil des Mittelstückes verwenden will. Es kann dann als brauner oder als weißer Braisebraten Nr. 207 oder 208 zugerichtet werden. Bereitet man diesen Braten auf stetigem Feuer, so wird das die Sauce verdickende Mehl erst in der letzten halben Stunde zugegeben. Auch beaufsichtige man den Braten genau betreffs des Einkochens und fülle stets nur in kleinen Portionen nach, damit die Sauce kräftig wird.

c) Rindsfilet als falscher Rehbraten. Das Filet wird gerichtet, wie oben angegeben, und 4—6 Tage in folgende Marinade gelegt: 2 l Rotwein für ein ganzes Filet, sonst entsprechend weniger, kocht man 30 Min. mit einer Handvoll ganzem Pfeffer, 4—5 Gewürznelken, 4—6 Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, einer Messerspitze Pfeffer, etwas Muskatnuß und Rosmarin, 3 Salbeiblättern, etwas Fenchel, einer Messerspitze Currypulver und einer Handvoll Salz. Diese Brühe läßt man erkalten und seiht sie über das Fleisch. Nach 4—6 Tagen nimmt man das Filet aus der Marinade, wäscht es kurz ab, trocknet und behackt es ein wenig, wodurch man die Form verbessert. Man kann es fein spicken und soll es während des Bratens oft und reichlich mit Butter begießen.

Die Rosmarin- und Salbeiblätter geben dem Fleisch den Wildgeschmack, Zwiebeln, Schalotten oder Knoblauch dürfen dieser Beize nicht beigegeben werden. Man serviert eine gute, eingekochte braune Sauce dazu.

d) Kalbsfilet wird wie Glacebraten Nr. 206 behandelt.

e) Schweinsfilet. Das Schweinsfilet kann im eigenen Fett gelassen werden, oder aber man nimmt es weg und spickt es dann nach dem Klopfen. Im übrigen wird es wie Ochsenfilet oder Glacebraten behandelt. — Man serviert es mit einer Umkränzung von verschiedenen feinern, in Wasser und Butter abgekochten Gemüsen (à la jardinière) abwechselnd mit gebackenen Kartöffelchen oder Kartoffelkroketten. Serviert man es aber mit Senfsauce, Kapern- oder Tomatensauce, dann gibt man eine Schüssel mit Reis, Nudeln oder Makkaroni dazu.

f) Schmorbraten von Schweinsfilet. Weniger zartes Filet wird gebeizt, wenn es gut vorbereitet ist. Man schmort es alsdann nach Nr. 207, wobei für gebeiztes Filet von der verdünnten Beize statt Wein genommen wird. Man kann 2—3 gehäutete, von den Kernen befreite Tomaten mitschmoren lassen. Man serviert das geschmorte Filet mit Makkaroni, Brühreis oder Salzkartoffeln.

214. Roastbeef. Hiezu eignet sich hauptsächlich das Lenden- oder Nierenstück von einem gut gemästeten jungen Ochsen. Es muß gut abgelagert sein. Roastbeef sollte nicht unter 1½—2 kg bereitet werden (für 10—12 Personen rechnet man 2½—3 kg). Für solche kleinere Braten wird bloß von der einen Seite des Lendenstückes genommen, für ganz große Braten nimmt man beide Seiten im Zusammenhang, in beiden Fällen muß innerhalb der vorstehende Rückgratknochen abgehackt werden; zum vorteilhafteren Transchieren werden auch die Rippenknochen ausgeschnitten. Dann muß die Fettdecke abgelöst und die darunter liegende Sehne entfernt oder wenigstens mehrmals durchschnitten werden. Sodann klopft man das Bratstück, reibt es mit sauberem, feuchtem Tuche allseitig gut ab und reibt es mit einer Mischung von Salz und Pfeffer gut ein, auf 1 kg Fleisch 15 g Salz und 1 Messerspitze weißen Pfeffer. Hierauf gibt man dem Braten eine gute Form, indem man ihn seitwärts, parallel mit dem Rückgrat einrollt, wenn es notwendig ist, schön spickt (Speckfäden 3 mm dick und 3 cm lang) und dann fest bindet. Der Braten kann nun als englischer Braten nach Nr. 205 entweder am Spieß, im Ofen oder, wenn er kleiner ist, zum Teil auch auf dem Herd gebraten werden. Bezüglich der Zeit kommt es wesentlich darauf an, wie dick das Stück ist und ob die Ofenhitze den stetigen gewünschten Grad hat. Roastbeef wird mit der Jus en naturel extra und mit geriebenem Meerrettig und Mixedpickles oder Kresse umgeben, oder auch mit Gemüse à la jardinière serviert.

Anmerkung. In der Familienküche ist es oft schwierig, ohne viel vergebliche Feuerung rasch einen für Roastbeef richtig erhitzten Ofen zu erhalten. Und doch ist für jeden englischen Braten im ersten Moment der richtige Hitzegrad so wichtig. Sind einmal die Poren geschlossen, so ist nachher ein weniger hoher Hitzegrad nicht mehr so schädlich. Deshalb ist es zweckmäßig, kleinere englische Braten von 1—2 kg zuerst in offener niederer Eisenpfanne im rauchheißen Backfett bei raschem Feuer allseitig anzubraten, bis die Poren geschlossen sind. Will man einen solchen Braten vollends auf dem Herd gar machen, so schüttet man das Fett, wenn er gelbbraun angebraten ist, ab bis auf eine Kleinigkeit, gibt 1—2 Löffel heißes Wasser zum Rest, deckt die Pfanne und macht den Braten so in bekannter Weise fertig.

215. Ochsennierstück als Glace- oder Deutscher Braten. a) Ein weniger zartes Ochsennierstück, vorbereitet wie für Roastbeef, wird nach Nr. 206 in den für Glacebraten vorgesehenen Sud in den Ofen gegeben und nach dort angegebener Weise durch und durch gar gebraten. Je nach der Dicke des Bratstückes und nach der zu Gebote stehenden Hitze kann die Bratzeit 2 bis 2½ Std. dauern. Mit der Bratenius kann man schließlich eine braune Rahm-

sauce (Nr. 122) bereiten, falls man nicht vorzieht, die verlängerte Jus des Bratens nach Nr. 206 mit Kartoffelmehl sämig zu machen und den Braten damit zu glasieren. Man serviert ihn mit verschiedenen Gemüsen à la jardinière oder mit Nudeln, Makkaroni, Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen, je mit Salat, wenn der Braten als einziges Fleischgericht auf den Familientisch kommt.

b) Kalbsnierenbraten. Ein solcher wird als Glacebraten bereitet nach Nr. 206. Ist er nach der dort angegebenen Weise durch und durch gar, schön gelb und knusperig gebraten, so wird er nachträglich mit der verlängerten, mit Kartoffelmehl sämig gemachten Jus glasiert und mit dem Rest derselben extra zu Tisch gegeben. — Beigaben: Gelb gebackene Kartoffeln und Apfelbrei oder grüner Salat usw.

c) Schweinsnierenbraten. Schwarte und überschüssiger Speck werden abgeschnitten. Im übrigen ist die Zurichtung wie bei Kalbsnierenbraten. Es kann aber der Bratensud aus Wein statt aus Wasser bestehen. Ist dieser eingekocht, so übergieße man den Braten mit 1/8 l kochend heißem Wasser, ist er aber mager, so nehme man braun gemachte, still gewordene Butter. Man streue etwas spärlich Salz auf, mit Pfeffer gemischt (s. Nr. 214). Man halte die Jus sehr kurz und speise sie während des Bratens mit Beize und Rahm, wenn das Stück gebeizt wurde, sonst aber mit Wein oder Wasser und saurem Rahm. Je nach der Größe und Hitze (100° R) kann er in 2 bis 3 Std. fertig sein. Einen kleineren Braten zu 1—1½ kg kann man bloß 1 Std. braten und nachher mit kurzgehaltener Jus, gedeckt, 10 Min. auf offenem Feuer dämpfen lassen, dann stark dämpfend 1½—2 Std. in den Selbstkocher einstellen. Man serviert diesen Braten mit Apfelsauce (Nr. 118) und Salzkartoffeln. Auch Sauerkraut oder Rotkraut mit glasierten Kastanien oder Kartoffeln ist zu empfehlen.

d) Schaf- oder Hammelnierenstück als Glacebraten. Für größeren Bedarf muß man ebenfalls den ganzen Rücken (Sattel) nehmen. Man kann nach Bedarf über das Lenden- oder Nierenstück hinausgehen und einen Teil des Kotelettstückes dazu nehmen. Sei es nun ein Sattelstück oder ein Stück vom gespaltenen Sattel, so wird es von der roten, den Hammelgout verbreitenden Oberhaut befreit, wenn nötig gebeizt, geformt, gespickt, gebunden und mit Salz und Pfeffer bestreut, gebraten je nach Größe in ¾—1½ Std. Er wird mit der sämigen Jus, grünen Bohnen oder gedämpften Gurken und Salzkartoffeln gegeben. Oder man verwendet die Jus zur Bereitung von Tomatensauce oder Gurkensauce und reicht dazu Kartoffelkroketten.

216. Ochsen-Hochrückenbraten. a) Dieser wird meistens auch als Roastbeef bereitet, doch ist er weniger gut zum Roastbeef als Nierenstück. Man muß vom Hochrückenstück, das aus den am Nierenstück zunächst gelegenen Rippen besteht, den Rückgrat abhauen lassen, sowohl wenn man den ganzen als bloß den von einer Seite nimmt. Man löst da auch die Fortsetzung der Fettdecke und der Sehne ab und die Rippen aus, klopft das Stück seitwärts zu beiden Seiten, bindet es dann gut und wischt es mit feuchtem Tuche ab. Man setzt es als Roastbeef nach Nr. 205 oder als Glacebraten nach Nr. 206 in den gehörig erhitzten Ofen, auf den Rost oder an den Spieß und behandelt es im Weiteren nach der dort angegebenen Methode.

b) Kalbs-Hochrückenbraten. Wird abgelagert, gehäutet, gesalzen und entweder als Ofen-, Herd- oder Spießbraten nach Nr. 206 gebraten und serviert. — Bratezeit im Ofen 1¼ Std., als Spießbraten bei Gas ¾ Std.

c) Schweins-Hochrückenbraten (Rippenspeer). Die Schwarte mit dem darunter liegenden Fett wird bis an eine dünne Schicht

vom Metzger abgenommen (daher heißt es auch abgezogener Rippenspeer). Behandlung und Bratmethode nach Nr. 216. Statt Wein kann man am Schlusse beliebig sauren Rahm nehmen, den Fond 2—3mal einkochen lassen und wieder auflösen, bis man zuletzt eine hochgelbe, kräftige und sämige Sauce erhält. — Rippenspeer kann vorher einige Tage gebeizt oder gepökelt werden (siehe Vorbemerkung).

217. Rindslaffenbraten. a) Ein 2 kg schweres, gleichmäßig dick ausgehauenes Bugstück wird geklopft, mit Salz und Pfeffer gut eingerieben, gerollt und fest zusammengebunden. Dieses Stück wird als Glacebraten bereitet. Es kann auch gebeizt werden, dann eignen sich Beizessig und saurer Rahm zuletzt zum Zugeben beim Braten. — Bratezeit 1½ Std. Jedes weitere kg ½ Std. länger.

b) Rindslaffe als Schmorbraten. Ausgebeinter, geklopfter und zusammengerollter Bug wird fest gebunden, wenn nötig gebeizt, dann mit Speckstreifen durchzogen und nach Nr. 207 als Schmorbraten bereitet.

c) Kalbslaffenbraten. Die Laffe wird ausgebeint, geklopft, nach Belieben gefüllt (siehe Kalbsbrust) und zugenäht, zusammengerollt, gebunden, gespickt und im ferneren wie Kalbskeule (Nr. 206) als Ofenbraten behandelt. Bratezeit im Ofen 1¼ Std.

d) Schafslaffenbraten. Wird ebenfalls wie die Kalbslaffe ausgebeint, gehäutet (alles Schaf- oder Hammelfleisch muß namentlich von aller roten Haut befreit werden; denn diese verursacht den widrigen Geschmack), gerollt, gebunden, gebeizt, gespickt, dann als Sauerbraten (Nr. 222) oder nach Nr. 206 behandelt. Bratezeit im Ofen 1½—1¾ Std.

e) Elsässer Schmorfleisch. Ein ausgebeinter, gehäuteter, inwendig mit Salz, Pfeffer, fein geschnittener Petersilie, Schnittlauch und Sellerie eingeriebener, zusammengerollter und gebundener Schafsbug wird in eine Kasserolle oder irdene Bratpfanne gegeben, welche am Boden stark mit Fett bestrichen und mit dünnen Speckblättchen und geschnittener Zwiebel belegt ist. Der übrige Raum wird mit roh gescheibelten Kartoffeln ausgefüllt, und diese werden wieder mit gescheibelten Zwiebeln belegt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Man begießt das Ganze mit 1 Glas weißem Wein und 1 Glas Wasser und stellt es in hermetisch verschlossenem Gefäß in den Ofen, oder kocht es 25—30 Min. vor und stellt es 2—3 Std. in den Selbstkocher.

f) Schweinslaffenbraten (Schäufeli). Wird nach Nr. 206 gebeizt oder ungebeizt gebraten. (In Wildbretbeize wird Schaf- oder Schweinefleisch besonders kräftig.) Er wird mit saurem Rahm schließlich fertiggebraten, wenn er gebeizt ist, sonst aber kann man gegen das Ende roten Wein an den Fond geben. Bratezeit im Ofen 1½—2 Std.

218. Gefüllte Kalbsbrust. a) Die Brust wird zunächst ausgebeint. Es wird von Rippe zu Rippe vom Knorpel aus längs den erstern die Haut zerschnitten. Dann drückt man das Fleisch zwischen die Rippen zurück, so daß diese, welche man auszieht, austreten. Dann wird der Brustknorpel ausgelöst, dabei darf aber die Haut nicht verletzt werden, sonst würde die Fülle austreten. Ferner wird auf der Breitseite die Haut losgetrennt, so daß sie einen Sack bildet, in den man die Fülle gibt. Dieser Sack wird sodann zugenäht. Die Brust wird nun mit einem feuchten Tuch abgerieben und gereinigt. Der Braten wird alsdann als Glacebraten (Nr. 206) bereitet. Fülle siehe folgende Seite.

Beigaben: Kartoffelstock, irgend ein feines Gemüse oder Salat. Als kalter Aufschnitt eignet sich gefüllte Kalbsbrust vorzüglich. Bratezeit im Ofen 1¾—2¼ Std.

b) Glasierte Kalbsbrust (Kalbsroulade). Sie wird nicht nur unter der Haut, sondern auch inwendig fingerdick mit Fülle bestrichen, mit feinen Streifchen von Rauchzunge, Schinken und Speck belegt, dann aufgerollt, festgebunden und von oben und unten zugenäht. Wie gewohnt gebraten, wird der Fond mit Jus oder Fleischextrakt schließlich scharf eingekocht und der Braten durch wiederholtes Bestreichen damit nach und nach hübsch braun glasiert. Er kann kalt mit Aspik oder Sulz garniert gegeben werden, warm empfiehlt sich Tomatensauce dazu.

c) Gedämpfte Kalbsbrust. Wird vorbereitet wie oben und mit oder ohne Fülle nach Nr. 206 gar gemacht. Anstatt Wein kann man auch Braunbier nehmen. Man kann die Oberfläche dieses Bratens nach Belieben zuerst mit 1 Löffel Mehl bestreuen und ihn mit dieser Seite zuerst in die heiße Butter legen. Sobald sie gelb ist, wendet man und gießt ½ l Flüssigkeit nach.

d) Gebackene (grillierte) Rindsbrust. 1 kg tags vorher oder über Nacht im Selbstkocher weich gekochte Rindsbrust wird aus der bereits erkalteten Brühe gehoben und zwischen zwei Brettchen gepreßt. Unterdessen wird folgender Teig gemacht: In 60 g weiß gerührte Butter werden 2 kleine Eier gegeben, dies wird tüchtig verrührt und mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt. Dann fügt man 60 g geriebenen Parmesankäse dazu und so viel Mehl, daß es eine streichbare, aber nicht abfließende Masse gibt. Dieser Teig wird dem Bruststück oben und zu beiden Seiten gleichmäßig dick aufgetragen und dieses dann in einer mit Butter bestrichenen Schüssel im heißen Ofen oder zwischen Kohlen in 15—20 Min. lichtgelb gebacken. Zum Ueberstreichen kann ebenso gut dick gekochte Béchamelsauce (Nr. 107) verwendet werden.

Beigaben: Sardellensauce (Nr. 102), Salzkartoffeln und grüner Salat.

e) Schafsbrust paniert. Diese wird wie Rindsbrust in einer Suppe gekocht nach Nr. 9, dann ausgebeint, zusammengestoßen, zwischen zwei Brettchen leicht beschwert, gepreßt und kalt zerschnitten. Die fingerdicken Schnitten werden wie Kotelette in Ei und Paniermehl gewälzt, in still gewordener, heißer Butter gelb gebraten und als Beilage auf Gemüse gegeben.

Kalbsbrustfülle. Erste Art. 30—50 g Butter werden zerlassen, 1—2 Löffel gehackte Petersilie, Schnittlauch, Zwiebelröhren, ½ Zwiebel oder Schalotte, entweder einzeln oder von jedem so viel, daß es zusammen 1 Löffel voll gibt, darin ein wenig gedämpft, aber nicht so lange, bis es Saft zieht, 2 abgeriebene Weckchen oder 120 g Brot in Milch geweicht und wieder ausgedrückt, dazu gegeben und so lange zusammen gedämpft, bis es trocken auseinanderfällt. Sobald es abgekühlt ist, mischt man 1—2 tüchtig geschlagene Eier hinzu und würzt noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

Zweite Art. 3 Semmeln von gestern werden abgerieben und mit so viel kalter Milch begossen, als sie aufsaugen. Man drücke sie wieder aus, bis sie trocken sind, hacke 40 g Kalbsnierenfett für sich allein, ebenso 40 g geräucherten Speck, dann eine Schalotte und ½ Zwiebel zusammen und endlich einen Kaffeelöffel Petersilie. Der Speck wird mit 20 g Butter heiß gemacht, die Schalotte mit der Zwiebel darin weiß geschwitzt, dann die Petersilie einmal damit umgerührt und hernach das Nierenfett nur so lange, bis es warm ist; schmelzen darf es nicht. Sofort gebe man die Semmel dazu und dämpfe alles zusammen so lange, bis es sich verbunden hat. Vom Feuer entfernt, rühre man die Masse, bis sie nicht mehr raucht, schlage 1—2 Eier dazu und würze mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß.

Dritte Art. Wünscht man die Fülle feiner, so kann man 50 g Butter

weiß rühren, 2 Eigelb damit verbinden und so viel trocken geriebene Semmel dazu rühren, daß es nicht mehr zusammenfließt. Man läßt die Fülle eine Viertelstunde stehen, gibt Salz, Pfeffer und gedämpftes Grün wie oben hinzu und fügt nach Belieben noch 100—200 g Wurstbrät bei. Schließlich wird der Eischnee untermengt.

Vierte Art. Man lasse 125 g gehäutetes Kalbsnierenfett und 250 g mageres, gehäutetes Kalbfleisch mit 1 gereinigten, von den Gräten befreiten Sardelle 3mal durch die Fleischhackmaschine gehen. Dies mische man unter den zarten Brei von einem abgeschälten Milchbrötchen, das mit so viel kaltem Wasser begossen wurde, als es aufsog und dann, gut ausgedrückt, mit einem Eigelb zart verrührt worden ist. Man würze das Gemenge mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und menge zuletzt noch den steifen Schnee vom Eiweiß dazu.

219. Ochsenkeulenbraten. a) Man nimmt hiefür ein Stück vom vordern Riemen, ein sog. Weichen= oder Mockenstück. Wünscht man es fetter, so wähle man vom hintern Riemen unterhalb des Schwanzstücks oder auch ein Backenstück. Bereitungsart als gut gebeizter und gespickter Glacebraten (Nr. 206) mit braun gerührtem Fond. Garnitur wie für Roastbeef.

b) Geschmorter Rinds= oder Ochsenkeulenbraten. Der Braten, ein Mockenstück, wird wie Schmorbraten (Nr. 207) gar gemacht. Als Würze gebe man aber 2—3 zerschnittene Zwiebeln, 1 Gelbrübe, Petersilienblätter und auf 1 kg Fleisch 4 gehackte Tomaten in die Kasserolle, bevor der Braten für das Vorkochen in den Selbstkocher hineingelegt wird. Die Sauce muß in dem engen Gefäß über dem Braten zusammengehen. Beim Anrichten muß sie durch ein Sieb gegeben werden. Beilagen: Makkaroni, Kartoffelstock und Kabissalat oder Kartoffelklöße mit Rotkrautsalat.

c) Boeuf à la mode. 1½ kg abgelagertes Weichen= oder Mockenstück (vorderer Riemen) befreit man von aller Haut, klopft es flach und stark, steckt ringsum halbfingerdicke und kleinfingerlange Speckstreifchen ein (wozu man die Löcher vorher mit einer dicken Spicknadel einbohrt), im ganzen 125 g, die man zuvor in einer Mischung von 30 g Salz, 30 g fein verwiegten Zwiebeln oder Schalotten, Petersilie und, wenn man will, Estragon, Thymian und Zitronenschale, einer Messerspitze Pfeffer, Nelken und Muskatnuß gewälzt hat. Der Speck muß vollständig im Fleisch versteckt sein. Das Fleisch wird rings mit dem Gewürzrest gut eingerieben. Sodann nimmt man eine passende enge Kasserolle, bedeckt deren Boden mit dünnen Speckblättchen, gibt ½ zerschnittene Zwiebel und 1 gevierteilte Gelbrübe darüber, setzt 1 dl Kalbsfußbrühe hinzu und läßt es stark kochend werden; setzt dann das Fleisch in den kochenden Sud, daß die Hauptseite nach oben tritt, gießt 30 g heiße Butter darüber, deckt das Gefäß, läßt es scharf kochen, bis es prötzelt, wendet dann das Bratstück, gibt ½ dl Kalbsfußbrühe nebenein und deckt wieder. Das wiederhole man noch 2—3mal, bis sich ein hübsch gelber, kräftiger Fond entwickelt hat. Dann wird das Bratstück wieder gewendet und so viel kochende Kalbsfußbrühe hinzugesetzt, bis das Fleisch davon bedeckt ist. Man läßt es bedeckt zum Kochen kommen, dämpft es ¼ Std. und stellt es über Nacht in den Selbstkocher. Am Morgen hebt man das Fleisch aus der gallertartigen Brühe, gibt 1 Glas Weißwein dazu, läutert sie mit 1 zerschlagenen Eiweiß und filtriert sie nachher durch eine reine nasse Serviette. Nachher kocht man sie soweit ein, bis ein Tropfen auf einem nassen Teller geliert. Solange die Gallerte noch warm ist, bestreicht man den Braten allseitig damit und schüttet den allfälligen Rest auf einen nassen flachen Teller; rautenförmig zerschnitten, wird dieser zum Garnieren des tranchierten Fleisches benützt. Dient als kalter Aufschnitt mit frischem Salat.

1 kg Boeuf à la mode kann auch mit 1 l kochender brauner Grundsauce (Nr. 119 oder 120) übergossen werden, wenn der Fond braun angelegt hat. Dann wird es dampffest zugedeckt, auf Kleinfeuer 3/4 Std. und dann im Selbstkocher noch 3 Std. gedämpft (oder auf dem Feuer in 3 Std. weich gekocht) und warm serviert.

Beigaben: Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Makkaroni oder Reis.

d) Kalbskeulenbraten. Wenigstens 1 kg von der obern oder der untern Spälte wird gehäutet, nach Gutfinden mild gebeizt und nach dem Abtrocknen nach Belieben gespickt und darauf in gute Form gebunden. Der Braten wird alsdann wie Glacebraten nach Nr. 206 bereitet und schließlich mit dem angerührten Fond schön glasiert. Zum Rest der Sauce kann man noch 2—3 Löffel sauren Rahm geben, ihn zweimal einkochen lassen und je wieder flüssig machen. So oder mit dem verdickten ursprünglichen Fond kann man den Rest als Sauce extra geben. — Soll die Keule im ganzen gebraten werden, so lasse man den Schlußknochen darin, der Braten wird so saftiger. Die fettfreie Seite kann gehäutet und gespickt werden. — Man serviert zum Kalbskeulenbraten irgend ein dickes Püree von Kartoffeln, weißen Bohnen, gelben Erbsen, Kastanien, Tomaten, Zwiebeln usw. Gibt man ihn aber als zweite Schüssel, dann gebe man grünen Salat oder Kompott.

e) Kalbs-Frikandeau. Dazu dienen die sog. Nüsse; es sind ihrer drei, jede hat einen eigenen Lauf der Muskelfasern. Sie sind je durch eine Haut dazwischen von einander getrennt, so daß man sie mit dem Messer leicht unverletzt von einander bringt. Oben an der Keule liegt die flache, große Nuß, etwa 1½ kg schwer. Am Schlußknochen liegt die zweite, sie kann im Mittel 1½ kg schwer sein. Die kleine, filetähnliche Nuß seitswärts ist besonders zur Herstellung einer kalten Schüssel geeignet. Man kann aber nach Belieben nur die obere Nuß auslösen; kehrt man die Keule dann um, häutet und spickt sie auf der andern Seite, so bekommt sie dennoch das Aussehen einer ganzen Keule. — Man richtet meistens eine der beiden größeren Nüsse als Frikandeau her, indem man sie gut klopft, häutet und nach Belieben beizt und fein spickt. Es wird nach Nr. 205 entweder auf englische oder nach Nr. 206 auf deutsche Art gebraten und hübsch glasiert. — Frikandeau wird mit feinem Gemüse serviert, z. B. mit grünen Erbsen, Rosen- oder Blumenkohl, Brechspargel, Spinat u. dgl.

f) Kalbs-Frikandeau als Dampfbraten. Soll die Kalbsnuß recht weiß werden, so blanchiere man sie. Dann wird sie wie Braisebraten nach Nr. 208 gedämpft, der Fond aber zur Herstellung einer Tomatensauce nach Nr. 109 benützt. — Man serviert dazu Nudeln, Makkaroni, Reis oder Kartoffelstock.

g) Kalbs-Frikandeau gefüllt. Das Füllen kann auf zwei Arten gemacht werden. Entweder löst man, wie für Kalbsbraten, auf der Oberfläche die Haut sorgfältig wie einen Sack, oder man schneidet die geklopfte, gehäutete und gereinigte Nuß querdurch so in Transchen von 1 bis 1½ cm Dicke, daß sie unterhalb noch zusammenhängen. Man richtet hiefür die Fülle 4 von Nr. 218, schiebt sie entweder in den Sack, der dann zugenäht werden muß, oder man streicht sie auf die Transchen, welche man wie die Blätter eines Buches dann zusammenklappen und wieder als ganzes Frikandeau wie ein Paket oben über und seitswärts fest umschnüren und binden muß. Das gefüllte Frikandeau wird hierauf nach Nr. 206 in der Pfanne saftig gebraten und glasiert. Man kann es warm oder als kalten Aufschnitt geben.

h) Falscher Salm. Frikandeau, d. h. eine Kalbsnuß, wird gehäutet, mit einer Mischung von Salz und Salpeter (auf 50 g Salz 1 Messerspitze Salpeter) eingerieben, dann mit einer trockenen Marinade von Pfeffer, Nelken, Petersilienblättern, Sellerie, Lauch und Lorbeerblatt in eine tiefe Schüssel gelegt, stark beschwert und unter mehrmaligem Wenden so 3—4 Tage mariniert. Man kocht darauf das Fleisch samt den Würzen 1 Std. in nach Geschmack mit Essig gesäuertem Wasser, daß es darüber zusammengeht (dies wird kochend aufgegossen), läßt es dann in der Kochbrühe erkalten, nimmt es beim Gebrauche heraus und begießt es mit einigen Löffel feinem Oel. Dann schneidet man es in hübsche Transchen und ordnet es so in die Schüssel, daß es möglichst die ursprüngliche Form erhält. Es wird mit folgender Sauce überzogen: Verwiegte Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Salzgurken, 6 bis 8 Sardellen werden mit Oel und Essig zu einer dicklichen Sauce angemacht. Ringsherum wird Mayonnaise mit Kopfsalat gegeben.

i) Schweinskeulenbraten. Mindestens 1 kg der gut abgelagerten obern oder untern Spälte wird eine Stunde vorher mit Salz und Pfeffer eingerieben, in gute Form gebracht und, wenn nötig, gebunden. Im übrigen wird der Braten wie Nr. 206 bereitet, nur daß zur Bratenwürze 1 mit Nelken besteckte Zwiebel und ein wenig Lorbeerblatt kommt. Bratezeit 1¾ bis 2½ Std.

Beigaben: Aepfelbrei oder Sauerkraut mit Salzkartoffeln, Bohnen- oder Kartoffelsalat, Salat von Weiß- oder Rotkraut u. dgl.

Anmerkung. Die Keule kann vorher gebeizt oder einige Tage gepökelt werden (Nr. 187). Zum gebeizten Keulenbraten verwendet man für den Fond etwas Beize und schließlich sauren Rahm, den man hübsch gelb einbraten läßt. Gepökelte oder gebeizte Keule darf sebstverständlich nicht mehr mit Pfeffer und Salz eingerieben werden. Sie muß zuerst mit so viel Wasser, daß es darüber zusammengeht, ¼ Std. gesotten und dann 1½ Std. in den Kocher gestellt werden, ehe man sie braten kann, wenn man sie schön weich haben will. Will man Wein zu Schweinebraten verwenden, so wähle man Rotwein. Eine ganze Keule oder auch die äußere Spälte wird oft samt der Schwarte gebraten. Diese muß zwar in kleine, schiefe, d. h. rautenförmige Vierecke zerschnitten werden. Beim Braten legt man die Schwarte anfangs nach unten, bis der Sud eingedampft ist. Alsdann wendet man den Braten und begießt oder überpinselt ihn in der Folge recht sorgfältig. Bei starker Oberhitze muß man ihn mit eingefettetem, reinem Papier decken, sonst wird die Schwarte brandig. Wünscht man Brotkruste darauf, so streut man 15—20 Min. vor dem Garsein fein geriebene Brotkrumen auf, begießt sie mit aufgelöstem Fond, drückt sie fest an und wiederholt dies noch ein- bis zweimal.

k) Schaf- oder Hammelkeulenbraten. Eine solche Keule muß gut abgelagert sein. Für Herdbraten läßt man die Knochen auslösen, rollt und bindet sie dann. Für Ofen- und Spießbraten löst man das Vorderbein 5—6 cm lang, wofür man einen Einschnitt macht. Ist die Keule von einem ältern Tier, so nimmt man die Fettdecke weg, beizt sie 3—4 Tage in milder Beize (s. dies), trocknet sie dann gut ab und spickt sie fein, nachdem man sie mit Pfeffer und Salz eingerieben und mit 1—2 Knoblauchzehen und etwas Salbeiblatt besteckt hat. Auch eine jüngere Keule wird feiner, wenn man sie, wie oben gesalzen und dann mit Oel bestrichen, 3—4 Tage in den Keller hängt. Verzichtet man auf das eine oder andere, so halte man jedoch daran, die Keule 1 Std. vor dem Zusetzen mit Salz und Pfeffer einzureiben. Sie wird dann regelrecht entweder nach Nr. 205 zu rötlichem Saft oder nach Nr. 206 ganz durchgebraten. Zum Fond wird nachträglich statt Weißwein Rotwein gegeben, am besten 1 Gläschen Madeira. Man gibt den Fond, wenn nötig, mit Kartoffelmehl verdickt mit etwas Karamel gefärbt. Auch kann der Fond zur Bereitung einer Sauce verwendet werden, wozu Nr. 108,

127 und für gebeizte Keule Nr. 122 zu empfehlen sind. Bratezeit im Ofen oder Herd 2—2½ Std., am Spieß ¾—5/4 Std.

Beigaben: Weiße Böhnchen, weiße Rüben, grüne Bohnen, Zwiebelbrei, gedämpfte Gurken oder Gurkensalat und je dazu gebackene Kartoffeln. Wird die Keule mit Sauce gegeben, so passen Reis, Makkaroni, Klöße oder Salzkartoffeln dazu.

l) Lammkeule. Wie Schafskeule. Ist jedoch rascher gar.

m) Schaf- oder Hammelkeule gedämpft. Für eine gute, saftige, von der roten Haut befreite, richtig bereitete Hammelkeule macht man in nicht allzu weitem Gefäß 2 l Wasser kochend, dem man gleich beim Aufsetzen 15 g Salz, 5 g Kümmel und 50 g zerschnittene Zwiebeln beifügt und es mitkochen läßt. Die Keule selbst wird je nach ihrem Gewicht ebenfalls mit Salz eingerieben, wobei jedoch das dem Wasser beigefügte in Abrechnung zu bringen ist. Ist die Keule in das stark kochende Wasser eingesetzt und nicht ganz davon bedeckt, so gießt man hinlänglich stark kochendes Wasser nach, bis es darüber weggeht. Alsdann läßt man sie wie Schinken (Nr. 184) ganz weich dämpfen. Es wird mit dem Sud eine Zwiebel- oder Gurkensauce hergestellt, auch Kapern- oder Morchelsauce paßt dazu. — Die Keule kann auch nach Nr. 208 gedämpft werden.

n) Schaf- oder Hammelkeule geschmort. Sie wird ausgebeint, gehäutet, gereinigt, gesalzen, gerollt, nach Belieben gespickt und in Butter und fein gewürfeltem Speck allseitig gelb angebraten und dann in eine warme Schüssel gelegt. Im zurückbleibenden Fett rührt man zwei gehäufte Eßlöffel Mehl, bis es Farbe nehmen will, löscht es mit ¼ l Weißwein ab, gießt so viel kochendes Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird. Sobald sie kocht, wird das Fleisch hineingegeben, die gewöhnliche Suppenwürze und Salz hinzugegeben, nach ½stündigem Vorkochen im Selbstkocher in 2 bis 3 Std. gar gemacht. Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer 2—2½ Std. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit Muskatnuß gewürzt, mit Zitronensaft geschärft und durch ein Sieb zum Teil auf das zerlegte Fleisch, zum Teil in einer Saucière zu Tisch gegeben.

o) Schaf- oder Hammelkeule geschmort. Eine andere Art. Die Keule wird geklopft, gewaschen, mit Salz eingerieben und mit 3½ l Wasser, Wurzelwerk und 2 Pfefferkörnern auf das Feuer gebracht und bei fleißigem Abschäumen 1½ Std. gekocht. Alsdann legt man eine nicht zu große Kasserolle mit Speckscheiben aus, legt das Fleisch, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 3—4 Gewürznelken und ½ Lorbeerblatt darauf, pflückt ein Stück Butter in der Größe eines Eis über das Fleisch, deckt die Kasserolle fest zu und läßt das Fleisch von allen Seiten bräunen. Zuweilen gießt man einige Löffel Bouillon dazu, damit man genügend Sauce erhält und diese nicht anbrennt. Wenn die Keule völlig weich und glänzend braun ist, rührt man die Sauce mit ½ Tasse saurem Rahm etwas sämig und richtet sie über das Fleisch an.

p) Hammelkeule als falsche Rehkeule wird wie Rindsfilet (Rezept Nr. 213 c) zubereitet.

Beigaben: Weiße Rüben, grüne Bohnen, weiße Böhnchen oder Gurkensalat und Kartoffeln in beliebiger Form.

Anmerkung. Anstatt Keule kann auch Bug oder das ganze ausgebeinte und gerollt gebundene Schulterstück oder Laffe genommen und für die letzten Gerichte gewählt werden.

q) Hammelfrikandeau. Die Hammelkeule kann wie die Kalbskeule in die einzelnen Nüsse (Mocken) zerlegt werden. Diese, wenn sie gehäutet,

gebeizt und gespickt sind, lassen sich wie Kalbsfrikandeau als Glace- oder als Schmorbraten in beliebiger Weise herrichten.

220. Hüftstück vom Ochsen oder Rind, gebraten. a) Das Hüftstück (zu Rumpfsteaks), unmittelbar hinter der Niere und über dem Hüftknochen liegend, ist ein besonders kräftiges Bratstück. Es wird in schöne Form gebunden, nachdem es geklopft ist, und dann nach Nr. 206 als brauner deutscher Braten bereitet. Der Fond wird am Schlusse mit Röstmehl und saurem Rahm aufgekocht. Fleisch von älteren Tieren muß vorher 2—3 Tage kräftig gebeizt werden. — Trefflich mit Salzkartoffeln und Kopfsalat.

b) Hüftstück vom Ochsen, Rind oder gut gemästeter Kuh als Schmorbraten. Das wie oben vorbereitete Hüftstück wird nach Nr. 207 vorgebraten und auf 1 kg 1 Portion Rosinensauce (Nr. 121) dazu hergerichtet, das Schmorstück dazu gelegt und damit langsam kurze Zeit unter Begießen gedämpft, ehe es zum Garwerden, stark dämpfend, in den Selbstkocher gestellt wird. — Beigabe: Makkaroni.

Anmerkung. Für diesen Schmorbraten wird Hüfte von der Kuh oft sogar bevorzugt, überhaupt kann gutes Kuhfleisch im allgemeinen ebenso behandelt werden wie Ochsenfleisch. Nur ist es stets etwas trockener, aber bei sorgfältiger Behandlung und weniger hohen Ansprüchen kann eine intelligente Hausfrau den Ihrigen viel größeren Wechsel in der Nahrung verschaffen, wenn sie der Billigkeit wegen Kuhfleisch zu Nutzen zieht.

221. Ochsenschweifstück geschmort. Dazu eignet sich das Stück, welches dem Hüftstück nach hinten folgt. Es wird nach Nr. 207 als brauner Schmorbraten bereitet. Der kurz gehaltenen Sauce gebe man beim Vorkochen zum Einstellen in den Selbstkocher das durchgesiebte Mark von 4—5 Tomaten zu. Diese werden querdurch mitten entzweigeschnitten und in mit Butter bestrichener flacher Pfanne rasch weich gedünstet. Hat man keine frischen Tomaten, so nehme man zu 1 Portion Sauce $^{1}/_{8}$ l eingemachtes Tomatenpüree. — Man serviert diesen Braten mit Makkaroni, Spätzchen, Reis usw. oder mit Salzkartoffeln.

222. Sauerbraten (Braunes Ragout). Landläufig versteht man unter diesem einen gewöhnlichen Rindsbraten vom vorderen Riemen (Mocken) oder vom Schlüsselriemen, vom Hüftstück oder dem dahinter liegenden Schwanzstück oder vom guten Bug, wie man's liebt oder wie es zu haben ist. Zäheres Fleisch muß gebeizt werden. Dann wird es als Schmorbraten (Nr. 207) gut abgebraten, und aus dem zurückbleibenden Fett macht man beispielsweise auf 1 kg Fleisch 2—3 Portionen saure braune oder nach Belieben sauersüße Sauce (Nr. 120), welche man, nicht eingekocht, über das in die Kasserolle gehobene Fleisch schüttet, Bratengarnitur beifügt und gedeckt unter wiederholtem Heben oder Wenden des Fleisches weichkocht. — Man gibt dazu Salzkartoffeln oder Reis, Makkaroni, Spätzchen, Kartoffelpfluten oder Kartoffelklöße.

223. Gitzi (Schaf- oder Ziegenlamm) gebraten. a) Von einem schönen, 3—4 Wochen alten Schaf- oder Ziegenlamm (Gitzi) wird der hintere Teil, wie bei einem Hasen, hinter der Laffe abgeschnitten. Aus Laffe, Brust, Hals und Kopf wird entweder ein weißes Ragout oder Frikassee nach Nr. 211 bereitet, der hintere Teil aber wird, wenn er 2—3 Tage abgelagert ist, wie Hasenbraten vorgerichtet und im Ofen oder auf dem Herde in nicht zu starker Hitze in gewohnter Weise nach Nr. 206 als Glacebraten (mit Weißwein) gelb gebraten. Der Bratansatz wird aufgerührt (man lasse ihn ja nicht brandig werden), mit Fleischbrühe oder Rahm aufgekocht und über das tranchierte Fleisch gegeben. Bratezeit im Ofen $^{3}/_{4}$—1 Std.

b) Gitzi (Schaf- oder Ziegenlamm) gebraten. Eine andere, einfache Art. Rücken und Stotzen werden mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und die beiden Stotzen hinten kreuzweise übereinander gebunden, wobei die Knochen derselben mit einem Klopfer eingeschlagen werden, dann mit dem Bratengemüse in heißes Fett gelegt, schön goldgelb gebraten, nach und nach etwas Fleischbrühe zugegossen und unter fleißigem Rühren weich gebraten. Kochzeit 1 Std.

c) Gitzi (Schaf- oder Ziegenlamm) gebacken. Die vorderen Teile, die man sonst zu Ragout oder Frikassee verwendet, kann man blanchieren, d. h. mit kaltem Wasser aufs Feuer setzen, zum Kochen kommen lassen, auf ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser gut überspülen. Dann kocht man das Fleisch in einem Sud von 1—1½—2 l Wasser, ½ Glas Weißwein, Salz (1 Teelöffel), 3 Pfefferkörner und ½ Zwiebel, mit 1 Nelke und einem kleinen Stück Lorbeerblatt besteckt. Die Flüssigkeit darf kaum über das Fleisch reichen. Man lasse es 5 Min. kochen, decke es und, wenn es recht dämpft, stelle man es 1½ Std. in den Selbstkocher. Man schütte das Fleisch dann auf ein Sieb, lasse es gut abtropfen, entknöchle es, lege es, fest aneinander gestoßen und mit etwas Salz bestreut, zwischen zwei Brettchen und lasse es so kalt werden. Vor dem Essen zerschneidet man das Fleisch in Scheiben, taucht sie in Ausbackteig (siehe Aepfelküchlein) und bäckt sie in rauchendem Backfett hellgelb. Oder man paniere die Stücke wie Kotelette und brate sie in brauner Butter schön gelb. Als Garnitur für verschiedene Gemüse. — Der Sud kann eingekocht und zu weißer Grundsauce verwendet werden.

d) Gitzi (Schaf- oder Ziegenlamm) paniert. Die Schultern, die Stotzen und der Rücken werden in Scheiben geschnitten, gesalzen, in verklopftem Ei und Brösmeli umgewendet und in heißem Fett gelb gebraten. Kochzeit 20 Min. — Siehe auch Nr. 238 h.

224. Kaninchen gebraten, gebacken, paniert. Wie Gitzi. (Nr. 223 a—d.)

225. Spanferkel gebraten (verschiedene Arten). Ein 3—4 Wochen altes Spanferkel wird nach dem Schlachten gebrüht, ausgeborstet, von den Augen und Klauen befreit, durch eine kleine Oeffnung am Bauch ausgeweidet und 1 Std. in kaltes Wasser gelegt. Hierauf wird es zum Abtropfen aufgehängt und dann mit einem reinen Tuche in- und auswendig gut abgetrocknet und darauf 2—3 Tage in den Keller gehängt. Alsdann reibe man es 1 Std. vor dem Braten in- und auswendig mit Salz und Pfeffer ein, stopfe das Innere mit halb gar gekochten Kartoffeln oder mit Aepfelfülle, wie für Gans, oder mit einer feinen Bratwurstfülle, oder mit gekochtem Reis, dem man verwiegten Schinken beigibt, aus, nähe es zu, befestige die vorderen Füße an die Brust und lege die hintern unter den Bauch, nachdem man an diesen die am Sprunggelenk liegende Sehne durchschnitten hat. In dieser liegenden Stellung gibt man das Ferkel auf 1—2 Bratenleiterchen in die Bratpfanne, stupft es mit einer Spicknadel über den Rücken, damit es beim Braten nicht Blasen wirft, bestreicht es mit feinem Oel oder mit zerlassener Butter und setzt es mit ⅛ l Wasser in einen sehr heißen Ofen (125° R), nachdem man noch das Maul mit einem breiten Holzspan aufgesperrt und Ohren und Schwänzlein in Butterpapier eingewickelt hat. Der Fond wird in gewohnter Weise, wenn er eingebraten ist, mit etwas Wasser aufgerührt, damit das ganze Bratenleiterchen nicht anbrennt; denn mit dem Fond wird das Ferkelchen nicht begossen. Wenn es schwitzt, so wischt man den Schweiß mit einem reinen Tuche ab und zwar so oft, als sich dies wiederholt. Hört der Schweiß auf, so bestreicht man das Ferkel mit feinem Oel oder mit zer-

lassener Butter und fährt so alle 5—7 Min. fort, bis sich eine schöne, gleichmäßig braune Kruste gebildet hat und die Schwarte glasartig aussieht; das Stupfen wird alle 1/4 Std. wiederholt. Man wendet das Ferkel nicht; es kann in 1 1/4—1 1/2 Std. fertig sein. Das auf der Schüssel zierlich angerichtete Ferkel, das mit der Fülle umkränzt ist, wird, wenn diese aus Kartoffeln besteht, mit Sauerkraut serviert, ist es aber eine Apfelfülle, so gibt man gebackene Kartoffeln dazu. In das Maul wird ein kleiner Apfel oder eine Zitrone gesteckt. Ferkel können auch mit dem Herz und der Leber gefüllt werden.

226. Hackbraten. 1/2 kg Rindsmocken, 1/2 kg fettes Schweinefleisch vom Kamm und 1/2 kg Kalbsschnitzelfleisch werden mit 125 g Kalbsnierenfett (oder 60 g geräuchertem Speck und 100 g Kalbs- oder Schweinsnierenfett) gehäutet, von allen Sehnen befreit und 3mal durch die Hackmaschine genommen. Ein gestriges Brötchen wird abgerieben, d. h. von der Rinde befreit, in Stücke zerrissen, mit so viel kalter Milch in engem Schüsselchen begossen, als es aufsaugt, worauf man es gut ausdrückt. Man hackt 1 kleine Zwiebel oder 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe zusammen, je für sich allein ein Sträußchen Petersilie, sowie 1/4 Zitronenschale. Dies Gehäck von Zwiebel usw. wird in 20 g Butter weiß gedünstet, dann gibt man im letzten Moment noch die Petersilie dazu, rührt sie zweimal mit um und fügt dann rasch das Brot dazu, womit man das Gedämpfte vermengt, und so lange rührt, bis sich die dampfende Hitze verloren hat, mengt dann 1 stark gerührtes Ei darunter, knetet die Fleischmasse damit ab, würzt mit 2—3 Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und der Zitronenschale. Sollte die Masse nach weiterer kräftiger Bearbeitung noch brüchig sein, so benetzt man sie mit Wasser oder Rotwein, bis sie glatt und zusammenhängend ist, wenn man mit einem Messer darüber fährt. Man formt hievon einen länglichen Braten, bestäubt ihn mit Mehl und, damit er nicht springe, setzt man ihn nicht ins heiße Fett, sondern nur mit 60 g geschmolzener Butter zu und brät ihn im übrigen unter fleißigem Begießen als Herdbraten 3/4—1 Std. Während des Bratens kann etwas Rahm beigegeben werden. Im übrigen wird der verlängerte Fond, mit Kartoffelmehl sämig gemacht, extra gereicht.

Billig und schmackhaft wird der Braten, wenn zu gleichen Teilen Fleisch und eingeweichtes Brot, oder steif gekochte Hafergrütze oder Flocken und durchgetriebene Kartoffeln verwendet werden.

Kleine Herd- oder Schnitzelbraten.

227. Beefsteaks. a) Man bereitet diese von gut abgelagertem, von Fett und Haut befreitem Ochsenfilet. Wenn sie für den Restaurationstisch bereitet werden, so müssen sie 100—125—150 g schwer sein. Ihre Dicke wird somit, je nach dem Umfang des Filets, 2—3 cm betragen. Jedes Beefsteak wird auf einem nassen Holzteller mit feuchtem Schlegel auf jeder Seite dreimal überklopft, worauf man es wieder zusammenstößt, und zwar etwas dicker, wenn man es nicht durchgebraten haben will, und etwas dünner, wenn man letzteres wünscht. Man bestreicht sie dann mit feinem Oel, streut eine Messerspitze Salz mit weißem Pfeffer darauf (auch kann das schwache Salzen vorteilhaft kurz vor dem Anrichten geschehen) und legt so eins über das andere, wenn mehrere bereitet werden sollen. So läßt man sie, etwas beschwert, 1 bis 1 1/2 Std. marinieren. In der Regel werden die Beefsteaks unmittelbar vor dem Servieren gebraten. Man legt für je ein Beefsteak von 125 g Gewicht 15 g Butter in eine Omelettepfanne und setzt sie auf flottes Feuer. Sobald

die Butter braun und still geworden, legt man das Beefsteak hinein. Man rechnet bei stetigem flottem Feuer 4—6 Min. Bratzeit je nach der Dicke und ob halb oder gar gebraten. Damit es sich nicht bäume und nicht zu viel Saft verliere, muß man es innert der Bratezeit 5—6mal mit dem Schäufelchen wenden (einstechen darf man nicht wegen allfälligen Saftverlusts), bis es auf beiden Seiten schön braun und nach Wunsch gar ist. Sollte es eher braun als nach Wunsch gar sein, so vermindere man die Flamme auf 1/3 und lasse es langsam vollends gar werden. Es wird sodann in eine heiße Schüssel angerichtet, mit einem Löffel heißer Bratenjus begossen und mit Kräuterbutter belegt zu Tische gegeben. — Die Bratenjus kann aus den Abfällen mit etwas Schinken (nach Angabe der Vorbemerkung zu Saucen) vorher bereitet werden. Man kocht sie kurz ein und erhält sie heiß. Hat man aber solche im Vorrat, so gießt man das nötige Quantum rasch in die entleerte Beefsteakpfanne, um sie zu erhitzen.

Beigaben: Senf, geriebener Meerrettig oder Meerrettigsauce (Nr. 112), nebst gebackenen oder gerösteten Kartoffeln.

Anmerkung. Gibt man das Beefsteak bloß mit Salat, so kann man es mit einem Ochsenauge (gebackenes Ei) belegen. — Für den Familientisch bereitet man 2—3 Beefsteaks nebeneinander in verhältnismäßig reichlich Butter. So setzt sich weniger Kruste an, welche aufgelöst, 2—3mal eingekocht und gekräftigt werden kann. Dieser Fond ersetzt die Jus beim Anrichten. — Für einfachen Tisch werden öfter Beefsteaks statt von dem teuren Filet aus gut abgelagertem, billigerem Weichenstück (Mocken, vorderer Riemen, Huft) bereitet. Sie werden nicht so weich, wie solche vom Filet, sie werden aber mürber, wenn man sie aus der Pfanne in eine erhitzte Kasserolle gibt, mit dem aufgelösten, etwas verlängerten Fond begießt, auf dem Feuer zum Dämpfen bringt und 30—45 Min. in den Selbstkocher stellt, ehe man sie serviert. Man kann sie mit gelb gebratenen Zwiebeln oder mit Zwiebelsauce (Nr. 108) zu Kartoffelschnitzli geben.

b) Beefsteaks auf dem Rost. Die wie oben vorbereiteten Beefsteaks werden ohne weiteres noch einmal mit wenig Oel beträufelt auf den Rost gelegt und in 5—6 Min. (etwas langsam) auf beiden Seiten auf den gewünschten Grad gebraten, dann mit Pfeffer und Salz bestreut und in heißer Schüssel mit Kräuterbutter und 1 Teelöffel Maggiwürze serviert.

c) Gehackte Beefsteaks. Gut abgelagertes Weichenstück, d. h. vom vorderen Riemen (Mocken), schabt man mit dem Löffel fein aus Haut und Sehnen, wiegt einen kleinen Teil Nierenfett fein, mischt es darunter, würzt das Fleisch mit Salz und Pfeffer, rührt auf 1 kg Fleisch 1 dl Wasser dazu, sticht mit einem Löffel Klöße aus, legt sie in heiße, still gewordene Butter, drückt sie in der Form von Beefsteaks fingerdick flach auseinander und bratet sie wie Karbonaden nach Nr. 230.

Beigaben: Tomaten-, Zwiebel- oder Pfeffersauce extra, mit Salzkartoffeln, Nudeln oder Makkaroni. Oder ohne Sauce zu Blattgemüsen, Kartoffelschnitzchen usw.

d) Rohe Beefsteaks. 1/4 kg frisches, sehnenfreies Fleisch wird fein gehackt, mit 1/2 gehackten Zwiebel, 7 g Salz und 1 g Pfeffer gewürzt, 2 Löffel kaltes Wasser dazu gegeben, auf einen nassen Fleischteller gelegt, gut fingerdick ausgestrichen und mit einem Glase vier Beefsteaks ausgestochen, welche für Liebhaber zum zweiten Frühstück, roh, mit oder ohne Essig und Oel gegeben werden. Sie können mit gerollten Sardellen, sauren Gurkenscheibchen und Mixedpikles garniert werden. Auch hart gekochte Eierschnitzchen sind passend dazwischen, oder man gebe 1 rohes Eigelb in die Mitte, wofür eine Vertiefung zu machen ist.

e) Chateaubriand. Dieses wird aus dem dicken, mittleren Teile, also vom besten Filet, 3—4 cm dick, schräg ausgeschnitten und wie Beefsteaks, aber bei entsprechend längerer Bratezeit, in reichlichem, gutem, heißem Fett in der Pfanne hübsch braun und inwendig rosig gebraten. Es wird mit Bratkartoffeln usw. und Salat, auch mit Sauce Madeira oder Bearnaise serviert.

228. Entrecotes werden von sehr gut abgelagertem, ausgebeintem Ochsennierstück daumendick und ungefähr handgroß abgeschnitten (200—300 g). Für 3—4 Personen nimmt man sie meist doppelt so groß (500—700 g). Es wird wie Beefsteak vorbereitet und mariniert, anstatt mit zerlassener Butter oder Oel nach Belieben mit der Oelmarinade (siehe Vorbemerkung), und ebenso bei hohem Hitzegrad in rauchheißem Fett auf dem Herd oder auf dem Rost gebraten, jedoch braucht es nicht eher gewendet zu werden, als bis es auf einer Seite schön braun ist. Je dicker dasselbe ist, je länger muß es gebraten werden, dann kommt es auch darauf an, ob es 1/2, 3/4 oder ganz durchgebraten werden soll. Ist es, wenn es hübsch braun gebraten ist, noch nicht völlig so, wie man es wünscht, so vermindere man die Flamme auf 1/3 und brate es langsam völlig gar. Restaurations-Entrecotes werden sofort auf eine heiße Schüssel angerichtet, alsdann mit einem Löffel heißer Jus, Maggiwürze oder dgl. begossen, mit hinreichend Kräuter- oder Sardellenbutter belegt, so daß es von selbst eine kleine, kräftige Sauce gibt.

Beigaben: Senf, oder als Garnitur um das Entrecote ein Häufchen gelb gebratener Zwiebeln und geriebener Meerrettig. Oder extra Paprika- oder Pféffersauce (Nr. 116 und 130) mit gebackenen oder mit Butterkartoffeln usw.

Anmerkung. Für den Familientisch wird das braun angebratene, noch nicht gar gewordene Entrecote, in erhitzter Kasserolle gedeckt, in den Selbstkocher gestellt und zwar auf den über einem heißen Gefäß aufliegenden Hilfsdeckel. Inzwischen bereitet man wie zum Roastbeef eine kleine Sauce, die man mit Jus, Maggiwürze und einigen Löffeln Weißwein kräftigt. Man gibt sie dünn sämig über das Entrecote, läßt dieses 5—7 Min. langsam dämpfen und stellt es noch 30—45 Min. in den Selbstkocher.

Beigaben: Senf, Meerrettigsauce usw. mit gebratenen und gebackenen oder Salzkartoffeln, oder auch nur mit Senf, Kartoffeln und frischem Salat.

229. Rumpsteaks. a) Man schneidet von gut abgelagertem Hüftstück 3 cm dicke Transchen, klopft sie stark, formt sie beim Zusammenstoßen rund, würzt sie mit Pfeffer und Salz, mariniert sie mit Oel wie Beefsteaks und Entrecotes und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne wie jene. So serviert man sie, mit Zitronensaft beträufelt und mit Kräuter- und Sardellenbutter belegt, sofort. — Will man sie ganz durch gar haben, so dämpft man sie noch in brauner Grundsauce (Nr. 119), der man ein wenig Senf beifügt, in wohl verschlossener Kasserolle 5 Min. und stellt sie 1 Std. in den Selbstkocher oder dünstet sie auf stetigem Kleinfeuer langsam 3/4 Std.

b) Kalbsteaks. Man verwendet hiefür die obere, dünne Nuß aus der Keule. Man rechnet für vier Personen 500—600 g. Gehäutet und geklopft, brät man sie in brauner Butter etwas langsam (20—25 Min.) hübsch gelb unter öfterem Wenden. Man richtet das Steak auf eine heiße Schüssel an, bestreut es mit Salz und Pfeffer und gibt die aufgekochte Jus darüber. Dazu Salat.

c) Hammelsteaks (englisches Chop). Man schneidet diese Steaks ebenfalls hinter dem Nierenstück 3 cm dick ab, das Fleisch muß aber gut abgelagert sein. Die Chops haben so viel Fett an sich, daß man die stark erhitzte Pfanne nur mit Hammelfett ausreibt, worauf man die auf beiden

Seiten geklopften, wieder zusammengestoßenen Tranchen einlegt und unter öfterem Wenden wie Beefsteaks brät, bis sie genug sind. Man richtet sie auf eine heiße Schüssel an, salzt sie rasch und serviert sie, mit frischer Butter belegt und mit englischer Sauce (käuflich in Fläschchen zu haben) oder Maggiwürze beträufelt, zu Salzkartoffeln.

230. **Karbonaden.** 1/2 kg zwischen den Dornfortsätzen des vorderen Hochrückens ausgelöstes Fleisch wird mit Zwiebeln und etwas Petersilie fein gehackt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit einem gestrigen, geriebenen, in Wasser geweichten und wieder ausgedrückten Weckchen und 1 zerklopften Ei gemischt. Ist die Masse dann noch brüchig, so fügt man löffelweise Wasser bei, bis sie beim Bestreichen mit einem Messer glatt zusammenhält. Man brät sie auf beiden Seiten, in steigend gemachter Butter, langsam hübsch gelb in der Größe wie Beefsteaks.

231. **Kalbs-, Schweins-** oder **Hammels-Kotelette.** a) Dem Rippenstück (Hochrücken, zunächst dem Nierstück) wird zuerst der Rückgrat abgehackt. Dann wird das Fleisch den Rippen entlang so zerschnitten, daß auf jede Kotelette eine Rippe kommt. Nur bei größeren Tieren gibt es auf jede Rippe eine Zwischenkotelette ohne Knochen. Beim Zurichten entferne man Haut und Sehnen, schabe das Fleisch an jeder Rippe zurück, klopfe sie ein wenig, stoße sie wieder in die ursprüngliche Form, streiche sie glatt und würze sie mit wenig Pfeffer. Es kommt nun darauf an, ob man Kotelette naturell braten will, oder in Mehl gewälzt oder paniert. Recht fette Hammels- oder Schweinsrippchen richtet man meistens naturell zu. Ob bloß in Mehl gewälzt oder paniert, darüber entscheidet mehr der Geschmack. Wälzt man sie in Mehl, so drückt man sie nicht scharf an, sie müssen gleichsam nur wie bestaubt aussehen. Kotelette, die man panieren will, taucht man zuerst leicht in Mehl, dann in stark geschlagenes, etwas gesalzenes Ei und, wenn sie vertropft haben, in fein gestoßenes und gesiebtes, dürres Brot, Zwieback- oder Paniermehl. Das alles geschehe unmittelbar vor dem Braten, sonst löst sich die Panierung gerne ab. So vorbereitet, kann man die Kotelette als Herd- oder Rostbraten wie Beefsteaks gar machen. Nur wenn sie paniert sind, muß man sie langsamer und mit etwas mehr Fett, d. h in nicht mehr kreischender Butter braten, auch wendet man sie nur einmal und salzt sie kurz vor dem Anrichten. Sie müssen zu beiden Seiten goldgelb sein.

Beigaben: Feinere grüne Gemüse, Kartoffelstock, Reis, Nudeln oder Makkaroni mit Salat oder Apfelbrei usw.

b) Kotelette glasiert und gespickt. Man schneidet sie etwas dicker zum Glasieren und besonders, wenn sie gespickt werden sollen. Im übrigen trifft man dieselben Vorkehrungen wie oben, nur daß man sie beliebig mit drei Reihen feiner Speckfäden spickt. Man bereitet aus den Abfällen eine kurzgehaltene Jus, 1/4 l (siehe Vorbemerkung für die Saucen), die man schließlich mit 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl sämig macht. Ist diese bereit, so legt man die Kotelette in die braungemachte, nicht mehr zischende Butter und bratet sie auf beiden Seiten hübsch gelb. Man gießt die überschüssige Butter ab, legt die Kotelette wieder ein, so viel nebeneinander Platz haben, gießt etwas von der Jus darunter und darüber und glasiert sie nacheinander so, bis sie unter wiederholtem Wenden hübsch braun sind. Der Rest der Jus wird, mit etwas Bouillon verdünnt, extra dazu serviert.

c) Rinds- oder Ochsenfehlrippe. Hiezu wählt man die dem Nieren- oder Lendenstück zunächst liegenden Rippen, welche ungefähr 4 cm dick abgeschnitten, vom Fett und den Rückgratsknochen befreit, auf beiden

Seiten geklopft und 1 Std. in Essig und Oel mariniert werden, nachdem man sie mit Salz und Pfeffer eingerieben hat. Unter fleißigem Wenden läßt man sie außen schön braun und inwendig hübsch rosig braten. Man serviere sie wie Entrecotes.

232. Wienerschnitzel. a) Sie werden von der untern kleinern Kalbsnuß fingerdick abgeschnitten, geklopft, zusammengestoßen, mit Pfeffer bestreut, dann in Mehl, hernach in Ei und, wenn man will, zuletzt in Paniermehl getaucht und in flacher Pfanne, wie Kotelette, langsam hübsch gelb gebraten und gesalzen. Bereitet man sie auf dem Rost, so mariniert man sie 1—2 Std. vorher mit Oelmarinade (siehe Vorbemerkung) und paniert sie, dann werden sie langsam in 10—15 Min. auf beiden Seiten gelb gebraten.

Man richtet sie auf Kräuterbutter (s. Register) an oder beträufelt sie mit heißer Bratenjus und Zitronensaft.

b) Schnitzel gespickt. Sie werden fein gespickt, in Mehl getaucht, in kreischender Butter auf beiden Seiten hellgelb gebraten und mit Bratenjus angerichtet.

233. Paprika-Schnitzel. a) Das in Mehl getauchte, in heißem Fett rasch gelb gebratene Schnitzel wird aus der Pfanne in eine heiße Kasserolle gegeben, mit einigen Stückchen zerpflückter Butter belegt, mit einer Prise Paprika bestreut, 1—2 Löffelchen Tomatenkonserve dazu gegeben und mit so viel kochender Milch oder süßem Rahm begossen, daß es fast davon bedeckt ist. Sobald die Sauce langsam sämig eingekocht ist, richtet man es an oder stellt es in den Selbstkocher, damit es schön saftig bleibt.

b) Schnitzel nach holländischer Art. In Mehl getauchte Schnitzel werden in sehr heißem Fett gelb gebraten. Das Fett wird abgeschüttet, einige Löffel saurer Rahm und Bratenjus darüber gegeben, noch etwas anziehen gelassen, darauf die Schnitzel angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, mit gehackten Sardellen bestreut und endlich die Sauce darüber gegeben.

c) Schnitzel à la Holstein. In Mehl getauchte Schnitzel werden in still gewordener heißer Butter langsam gelb gebraten, mit einem Spiegelei belegt, mit geringelten Sardellenfilets verziert und in jedes eine Kaper gegeben.

d) Schnitzel mit Tomaten. Wird ohne Mehl, d. h. naturell gebraten (alle naturell gebratenen Schnitzel müssen etwas dicker geschnitten und weniger dünn ausgeklopft werden). Sind sie hübsch gelb gebraten, so wird das Fett abgeschüttet, etwas Butter hinzu gegeben, einige Löffel Tomatenkonserve beigefügt, mit Fleischbrühe verdünnt und, sobald die Sauce gut angezogen hat, angerichtet oder vorläufig in den Selbstkocher gestellt.

e) Kaiserschnitzel. Werden wie oben naturell gebraten, etwas braune Sauce hinzugegeben, fein gehackte Kapern und Zitronenschale darüber gestreut, noch einige Löffel süßer Rahm beigegeben. Auch so können sie zum Warmhalten in den Selbstkocher gestellt werden.

f) Mailänderschnitzel. Ein naturell gebratenes Schnitzel wird, wenn das Fett abgeschüttet ist, mit einigen zerpflückten Butterstückchen belegt, gehackter Trüffel und geriebenem Parmesan- oder Greyerzerkäse bestreut, Bratenjus darüber geträufelt und, wenn es angezogen hat, angerichtet.

g) Kalbfleischplätzli auf Jägerart. Von Haut und Fett befreite Kalbfleischplätzli werden in Mehl umgewendet, 20 Min. vor dem Essen in Butter mit etwas Zwiebeln gelb gebraten, ein Glas saurer Weißwein daran gegossen. Bis auf weniges läßt man diesen in der offenen Pfanne eindämpfen, gibt dann ein Glas rohe Milch über das Fleisch, salzt, läßt sie

etwas einkochen und richtet an. Das Fleisch wird sehr zart. — Zu Risotto oder Kartoffelstock gut.

234. Kalbfleischvögel. a) Kalbschnitzel, womöglich von der kleinen gehäuteten Nuß quer abgeschnitten (2 cm dick), werden ganz dünn auseinandergeklopft. Löcher darf es keine geben. Sie werden mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und darauf glatt gestrichen, aber nicht zusammengestoßen. Jedes Schnitzel wird hierauf in so große viereckige Schnitzel geteilt, daß 1 Teelöffel Fleischfülle (siehe Nr. 218) damit durch gegenseitiges Einschlagen der Seitenränder bedeckt werden kann. Die ein wenig übereinander tretenden Ränder werden mit einem Zahnstocher befestigt. Sie werden unter wiederholtem Wenden in heißer Butter in 10—15 Min. schön braun gebraten. Man hebt sie dann in die Selbstkocher-Kasserolle, löst den Fond mit etwas Fleischbrühe oder Wasser auf, fügt nach Belieben ein wenig Bratenjus dazu, läßt sie langsam zum Dämpfen kommen, stellt sie ½ bis ¾ Std. in den Selbstkocher und säuert sie vor dem Anrichten noch mit ein wenig Zitronensaft. Sie können auch gespickt werden.

b) Rindfleischvögel werden auf dieselbe Art vom kleinen Rindsmocken bereitet. Sie brauchen etwas mehr Zeit zum Garwerden, weshalb man sie noch 20 Min. in kurzer Sauce auf dem Herd und dann noch 1 Std. im Selbstkocher dämpfen läßt. — Als Fülle dienen hiefür Bratwurstgehäck oder ein kleines Gehäck von geräuchertem, gutem Speck, Zwiebel und Petersilie. Außerdem kann man diese Vögel so heften, daß man die überschlagenen Seitenenden mit einem dünnen Speckscheibchen überlegt und je oben und unten mit einem Zahnstocher querüber so befestigt, daß beide Enden erfaßt werden. Rindfleischvögel werden überhaupt etwas größer gehalten als Kalbfleischvögel.

Beide Arten können auch mit einer Fülle aus eingeweichtem Reibbrot, gehackter Zwiebel und Grünzeug, gut gemischt mit einem Ei und etwas saurem Rahm bestrichen und mit einem Faden, der dann vor dem Auftragen wieder gelöst wird, gebunden werden.

Schnittfleisch.

235. Büchsenfleisch. 1½ kg dünne Kalbsbrust oder Laffe werden wie zu Frikassee zerschnitten. Dann nimmt man eine eherne Büchse, einen Universalkochtopf oder eine gut schließende Kasserolle, deren Deckel beschwert und deren Rand mit einem nassen Tuche umwickelt wird, damit der Dampf nicht entweicht. Der Topf wird recht heiß gemacht und das rasch gewaschene Fleisch schnell mit so viel Wasser, als daran hängen bleibt, lagenweise mit folgenden Zutaten dazwischen eingepackt: ½ mit Nelken besteckte Zwiebel, ein wenig gehackte Zitronenschale, eine Handvoll Rosinen und Weinbeeren, eine Handvoll gestoßenes Brot (nach Belieben mit ein wenig Mehl vermischt), Pfeffer, Salz und Muskatnuß und im ganzen 50—60 g zerpflückte Butter und 1 Glas weißer Wein. Man setzt das Gefäß auf ein starkes Feuer, bis es kocht, dann reguliert man die Flamme auf ⅓ zurück, läßt es ½ Std. auf dem Feuer und dann 1½—2 Std. im Selbstkocher dämpfen. (Kochzeit auf stetigem Feuer 1½—2 Std.)

236. Gedämpftes Kalbfleisch. a) 1 kg Kalbsbrust, Teile der Kalbskeule oder vom Hochrückendeckel, werden in Vorlegestücke zerschnitten. Die gewaschenen Stücke werden zusammen in die Kasserolle gelegt und mit so viel kochendem Wasser begossen, daß das Fleisch fast davon bedeckt ist. Man gibt ein Zitronenschnitzchen und nach Belieben Suppenwürze dazu. Gut gedeckt,

läßt man das Gericht zuerst langsam zum Kochen kommen, so daß es schwach dämpft, und setzt das Fleisch nach 20 Min. auf 1½—2 Std. in den Selbstkocher oder macht es auf stetigem Kleinfeuer in 1½ Std. gar. Man richtet das Fleisch auf einer heißen Schüssel an, garniert es mit Petersilie und serviert dazu entweder weiße Champignons-, Morchel-, Kapern-, Sardellen- oder Weißweinsauce, welche mit dem Fond des gedämpften Fleisches bereitet wurde. Als Beigaben eignen sich: Salzkartoffeln, Brühreis, Nudeln, Makkaroni oder Spätzchen.

b) Gedünstetes Schaf- oder Hammelfleisch. Hiefür nimmt man die Fehlrippe oder auch Hammelbrust. Man läßt die Rippen oder Brustknorpel einschlagen, zerschneidet das Fleisch in Vorlegestücke, gibt sie gut gewaschen und auf ¾ kg mit 10 g — ein Teelöffel — Salz bestreut, zum Feuer, gießt so viel kochendes Wasser darüber, daß es schwach davon bedeckt ist, legt beliebige Suppenwürze dazu, wobei eine zerdrückte Knoblauchzehe und ein Salbeiblatt nicht fehlen dürfen, läßt's bedeckt ½ Std. mehr nur ziehen als kochen und stellt es hierauf 3 Std. in den Selbstkocher. Man richtet es dann auf eine heiße Schüssel rasch an, bestreut's mit Petersilie und serviert es mit einer Kümmel- oder Kräutersauce (mit dem Fond bereitet) zu neuen Schal- oder Salzkartoffeln usw.

Anmerkung. Siehe Nr. 183, wo die Brühe zu Brühsuppe verwendet wird.

c) Gedünsteter Schweinebauch. Nachdem das Stück (¾ kg) gut gewaschen und tüchtig abgerieben ist, wird es in Vorlegestücke zerschnitten, mit 1½ l kaltem Wasser und 15 g Salz zugesetzt, langsam zum Kochen gebracht, abgeschäumt, ½ Zwiebel, ¼ Lorbeerblatt mit einer Nelke auf jene gesteckt, 3 Pfefferkörner und ein getrockneter Majoranstengel dazu gelegt. Darauf wird es gedeckt, 25 Min. langsam gekocht und hierauf, stark dämpfend, auf 2½—3 Std. in den Selbstkocher gestellt. Er wird zum Garnieren der Gemüse verwendet, namentlich auf grüne Bohnen und auf dürre Hülsenfrüchte usw. Die gewonnene Bouillon ist vorzüglich zum Abkochen von solchen Gemüsen.

237. Schafvoressen. Auf 1 kg gut zugerichtete Fehlrippe oder Brust mischt man 15 g Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Kümmel, 2 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel gestoßene, braune Brotkruste und 1—2 Löffel Mehl. Das gewaschene Fleisch wird mit so viel Wasser, als daran hängen bleibt, lagenweise in die gut schließende Kasserolle eingeschichtet, mit obiger Mischung dazwischen bestreut und schließlich mit 1 Glas rotem Wein und 1 Glas Wasser begossen. Dann wird es verschlossen im Ofen oder auf offenem Feuer, unter öfterem Schütteln ganz langsam ¾ Std. gedämpft und hernach 2—2½ Std. in den Selbstkocher gestellt und so gar gemacht. Es muß eine kurze, kräftige Sauce geben. — Gut zu Kartoffeln.

238. Braunes Ragout von Rindfleisch. a) Man verwendet dazu Hochrückendeckel, vom vorderen Riemen oder auch Hüftstück, welches man nach Anleitung von Nr. 210 bereitet. Man kann 2—3 gereinigte, gehackte Tomaten mitkochen lassen.

b) Braunes Ragout von Kalbfleisch. Siehe den Abschnitt: Fleischrestenküche.

c) Braunes Ragout von Schaf- oder Hammelfleisch. Hiefür wird Hals, Schulter oder Brust verwendet. Vom Hals und der Schulter werden die Knochen abgelöst, bei der Brust läßt man den Knorpel darin, zieht aber die rote Haut davon ab. Das Fleisch wird in Vorlegestücke zerschnitten und das Ragout nach Nr. 210 bereitet. Man kann verschiedene Gemüse oder 1—2 gereinigte Tomaten damit kochen. Man kann das Fleisch 2—3 Tage

in Essig legen und etwas Beize statt Wein darüber geben. So bekommt man ein saures Ragout. Wünscht man das gewöhnliche Hammelragout mit Curry gewürzt, so kann man 5 g hievon auf 1/2 kg Fleisch, wenn es angebraten ist, streuen und mitdämpfen lassen. — Hammelragout wird gerne im Reisrand aufgetragen.

d) Braunes Ragout von Schwein, Schweinspfeffer. Vom Bug, vom Hals oder von der Brust schneide man kleine Vorlegestücke und lege sie 2—3 Tage in gute Essigbeize (siehe diese) und bereite im übrigen das Ragout nach Nr. 210. Vor dem Anrichten setzt man es nochmals aufs Feuer, hebt die Stücke gedeckt auf eine heiße tiefe Schüssel und stellt diese auf einen heißen Kasserollendeckel. Inzwischen rührt man an die übrige Sauce gut gerührtes Schweineblut (auf 3/8 l Sauce 1/8 l), läßt es unter Umrühren heiß werden, aber nicht mehr kochen und richtet die so verdickte, langsam fließende Sauce über das Ragout an (falscher Hasenpfeffer). — Dazu passen Sauerkraut mit mehligen Schal- oder Salzkartoffeln.

e) Weißes Ragout (Frikassee) von Kalbfleisch. Die nämlichen Fleischstücke werden wie zum Ragout a verwendet und nach Nr. 211 bereitet. Beim Anrichten verfahre man wie bei d, legiere dann die zurückbleibende Sauce mit mit Weißwein oder Rahm verdünntem Eigelb (auf 1/2 l Sauce das Gelbe von einem großen Ei). Man lasse die Sauce unter Umrühren heiß werden — kochen darf sie nicht mehr — und schärfe sie nach Belieben mit etwas Zitronensaft. Man richtet die heiße Sauce über das Fleisch an und garniert die Schüssel nach Belieben mit gebackenen Semmelschnittchen oder mit Spanischbrot, für welches die Schüssel einen breiten Rand haben muß. Man kann das Frikassee aber auch im Reisrand oder in einem Pastetenhaus geben.

Für den gewöhnlichen Familientisch gibt man das Frikassee häufig ohne Legierung zu Brühreis, Nudeln oder Makkaroni; ist auch trefflich zu Kartoffelstock.

f) Weißes Ragout von Schaf- oder Hammelfleisch. Man bereite dieses Ragout wie Ragout e. Man legiert die Sauce nicht, kann sie aber mit etwas Safran gelb färben. Liebt man Curry, so rühre man nach Geschmack davon in die Sauce. Dieses Frikassee umgibt man mit einem Rande von Brühreis.

g) Weißes Ragout von Schweinefleisch. Es wird wie solches von Schaffleisch bereitet, nur kann man das Fleisch in Schweinefett anziehen lassen und zum Mehl, das übergestreut wird, nach Geschmack Curry geben. Die Sauce hingegen wird wie bei e legiert und mit Zitronensaft geschärft, wobei man nach Geschmack noch mehr Curry beigeben kann.

h) Ragout von Gitzi (Schaf- oder Ziegenlamm). (Siehe Nr. 210, 211 und 223.) Man bereitet dieses Gericht am besten in einem kleineren irdenen Pruntrutertopf oder in feuerfestem Porzellantopf mit gut verschließbarem Deckel. Auf den Boden des Topfes gibt man kleine Stückchen frische süße Butter, darauf das in Vorlegestückchen geschnittene Gitzifleisch, eng aneinander, damit der Raum gut ausgenutzt wird. Darauf stäubt man 1 Löffel Mehl, gibt fein geschnittene Petersilie darüber und wieder kleine Butterstückchen. Nun folgt wieder eine Lage Fleisch, Mehl, Petersilie und Butter und so fort, bis alles Fleisch aufgebraucht ist. Im Ofen oder auf schwachem Feuer läßt man das Fleisch ziehen, bis es gelblich ist, rührt es dann gut durcheinander und gibt etwas Wasser oder Fleischbrühe zu. Salz und nach Belieben Pfeffer gibt man erst nach 1/2stündiger Kochzeit bei. Ein Löffel Weißwein oder Zitronensaft sind eine feine Würze.

i) Ragout von Kaninchen, wie h. (Siehe auch Nr. 210, 211 und 223.)

239. Deutsches Voressen. 1/2 kg wie zu Frikassee geschnittenes Rind-, Kalb-, Schweine- oder Schaffleisch wird leicht gesalzen, durch Mehl gezogen und darauf in eine Kasserolle gelegt, deren Boden mit Butter bestrichen, mit dünnen Speckschnittchen und darüber mit fein geschnittenen Zwiebeln, Gelbrübenscheibchen, etwas Zitronenschale, 1/2 Lorbeerblatt, 1—2 gereinigten, zerschnittenen Tomaten und 1 Stück Brotrinde belegt ist. Zwischen jede Lage Fleisch kann man nach Belieben Muskatnuß, feingeschnittene Petersilie und Majoran streuen, wie das nach der Fleischart passend erscheinen mag. Obenauf legt man einige Butterscheibchen und gießt nebenein 1 Tasse heißes Wasser. Man läßt den Inhalt gedeckt auf Mittelfeuer köcheln, bis es anfängt zu prötzeln und gut riecht, gießt nochmals 1/2 Tasse Wasser nebenein und läßt's nochmals zum Anlegen des Fonds kommen. Man löscht nun mit 1 Glas Wein und hinlänglich Wasser ab und läßt das Ganze 20—30 Min. dämpfen, ehe man es auf 1 1/2—2 Std. in den Selbstkocher stellt. Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer je nach der Art des Fleisches 5/4—1 1/2 Std., wobei öfteres Schütteln und Nachgeben von Flüssigkeit erforderlich sind. Die Sauce muß dicklich, gelb und kräftig werden.

***240. Spanisches Voressen (Frico).** Rind-, Schaf- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen wird zu viereckigen Vorlegestücken geschnitten. Zwiebeln, Sellerie, Wirz und gelbe Rüben, von letztern je 1 Teller, werden geschnetzelt. Auch andere Gemüse sind passend, z. B. grüne Bohnen und Weißkraut. In eine festschließende Kasserolle, deren Boden mit Butter bestrichen und mit einigen Speckscheiben belegt ist, legt man zuerst das Fleisch ein, streut Pfeffer und Salz darüber und dann eine Lage Gemüse. In gleicher Weise folgen Schaffleisch und Schweinefleisch je mit Gewürz und Gemüse. Auf das alles werden 2 Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser gegossen. Obenauf kommen kleine Butterstückchen und nach Belieben geräucherte Würstchen. Das Gefäß wird luftdicht verschlossen (durch Verkleben mit einem an beiden Rändern eingeschnittenen und mit Eiweiß bestrichenen Papierstreifen), der Inhalt zum Kochen gebracht, 30—45 Min. bei mittlerem Feuer gedämpft und 2 bis 2 1/2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Kochzeit auf Kleinfeuer unter wiederholtem Nachgießen von Flüssigkeit 2 1/2—3 Std. Beim Anrichten werden die Würste weggenommen, die Schüssel auf die Kasserolle gelegt und festgehalten, während erstere rasch überstürzt wird. Die Würste werden zerschnitten und nach Belieben noch mit feingeschnittener Zungenwurst im Kranze um das Gericht gelegt. So hat man in einer Schüssel verschiedenes Fleisch und Gemüse, weshalb das Gericht als ein gutes einfaches Gesellschaftsessen für den Abend bereitet werden kann.

Anmerkung. Statt mit Gemüsen kann Frico auch mit kleingewürfelten Kartoffeln gemacht werden. Hierzu läßt sich sehr gut Rauchfleisch oder auch nur kleingewürfelter Hering verwenden. Kartoffelfrico darf ohne weitere Flüssigkeit, als der vom Waschen her anhaftenden, in eine Büchse oder Puddingform gegeben werden, worauf es wie Pudding nach zuerst 1/2 Std. auf dem Feuer im Wasserbad und nachher in diesem im Selbstkocher nach 2 1/2—3 Std. gut wird.

***241. Französisches Voressen (Frico).** 3/4 kg Schaffleisch von der Laffe werden in mittlere Vorlegestücke geschnitten, rasch in hinreichend Fett angebraten und in eine Kasserolle gelegt. Im übriggebliebenen Fett dämpft man gehackte Zwiebeln und streut 1 Löffel Mehl darüber; ist es gebräunt, so wird mit 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser abgelöscht. Man gießt das kochend über das Fleisch und fügt Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Salbei-, 1 Lorbeerblatt und 2—3 Pfefferkörner dazu, streut 3 in feine Scheibchen

geschnittene gelbe Rüben, eine in kleine Würfel geschnittene weiße Rübe und 500 g in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln dazu, welche ebenfalls mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut werden. So läßt man das Gericht dampffest verschlossen in 1½—2 Std. im Ofen, auf Kleinfeuer oder im Selbstkocher gar werden; für letztern 30 Min. vorgekocht.

*242. **Ungarisches Voressen (Pilaw).** ½—1 kg saftige, in Vorlegestücke geschnittene Kalbsbrust, ½ kg blanchierter Reis, 4—8 rohe, in kleine Würfel zerschnittene Kartoffeln, 1 fein zerschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer. In eine nicht zu enge Kasserolle wird zuerst die fettere Hälfte Fleisch eingeschichtet, Salz und Pfeffer und die Hälfte der Zwiebeln darüber gestreut. Darüber breitet man direkt aus dem Waschwasser die triefenden Kartoffeln mit wenig Salz, dann breitet man die andere Hälfte Fleisch mit dem Gewürz darüber und zuletzt den abgetropften Reis mit Salz und Butterstückchen darauf. Wohl bedeckt, kommt das Gericht zum Feuer und, wenn es 30 Min. sachte fortgekocht hat, läßt man es 2—3 Std. im Selbstkocher oder 1½ bis 2 Std. in der Röhre bedeckt dämpfen.

*243. **Polnisches Voressen.** ½ kg Filet (Kopfstück) oder Hüfte, ½ bis ¾ Kopf Weißkohl, 2—3 saure Aepfel, Nierenfett (oder Fett von Suppenfleisch), Salz und Pfeffer. Das Fleisch wird in mundgerechte Würfel zerschnitten; den Kohl hobelt man fein, und die geschälten Aepfel werden zu Schniefelchen zerteilt. Auf den Boden des gut schließenden Kochtopfes gibt man zuerst die Hälfte Fett, dann eine Lage vom gewaschenen, wohlvertropften Kraut, mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine Lage Aepfel, eine Lage vom gewaschenen, wohlvertropften Fleisch, mit Salz und Pfeffer. Dies wird wiederholt. Mit einer Lage gewürztem Kraut schließt man ab. Die den Einlagen anhaftende Feuchtigkeit macht weitere Flüssigkeit entbehrlich. Das Gericht wird ½ Std. auf mittelmäßigem Feuer gedämpft und sofort auf 2—3 Std. in den Selbstkocher gestellt. Kochzeit im Ofen oder auf dem Kleinfeuer 2 Std.

*244. **Englisches Voressen** (Irish stew). Man bereite vor: 500—700 g ausgebeintes Schaf- oder Hammelschulterstück oder auch Hals oder Brust, die man in kleinere Vorlegestücke schneidet, 500—700 g rohe Kartoffeln, geschält und in kleinere Würfel geschnitten, ½ fester Kohlkopf, geviertelt und nochmals quer durchschnitten, und als Würze 2 Gelbrüben und 1 Weißrübe, beide kleinwürflig geschnitten, ebenso 1 große Zwiebel und endlich je 2 Teelöffel Kümmel und Salz und zwei Messerspitzen Pfeffer miteinander gemischt. Fleisch, Kartoffeln und Gemüse, sämtlich gut gewaschen, werden mit dem daran hängenden Wasser Lage um Lage eingeschichtet, zuerst das Fleisch, darüber der Kohl und dann die Kartoffeln; über jede Lage wird ⅓ der Gewürze gestreut. Man setzt das Gericht in der Kocherkasserolle über das Feuer, gießt ⅜ l Wasser darüber, legt oben drauf 30 g zerpflückte Butter, läßt's sachte zum Kochen kommen, setzt das Kochen 20 Min. so fort, reguliert die Flamme im letzten Moment etwas stärker und, sobald es rasch dämpft, stelle man das Gericht 2½—3 Std. in den Selbstkocher oder in den Ofen. Vor dem Anrichten schwinge man alles durcheinander und richte das Gericht auf eine heiße Schüssel an. Sehr kräftig wird diese Speise, wenn die Fleischstücke in Butter oder Oel braun angebraten werden, bevor man sie mit den Gemüsen einschichtet. In einem Porzellantopf zubereitet, wird das Gericht in diesem zu Tische gebracht.

245. **Ungarisches Gulasch.** a) Gelagertes, saftiges Ochsen-, Schweine-, Schaf- oder Ziegenfleisch durcheinander, oder noch besser Kalb-, Schweine- und Rindfleisch zu gleichen Teilen (letzteres vom Filet oder von der Huft)

wird in 1½ cm große Würfel geschnitten. Auf 750 g Muskelfleisch werden 50 g gesalzener, fein gewürfelter Speck mit 100 g in Scheibchen geschnittenen Zwiebeln nebst 25 g Butter bis zum gelben Anlaufen gebraten. Dann gibt man 2—3 Messerspitzen Paprika und nach Belieben etwas Senf dazu. Die Zwiebeln sollen vom Paprika schön rot werden, auch verliert dieser durch fortgesetztes Dämpfen mehr von seiner Schärfe, als wenn er erst nachher beigegeben wird. Man fügt das Fleisch dazu, streut 1 Teelöffel Mehl und 15 g Salz darüber und schwenkt alles gut durcheinander. Das Fleisch wird sehr langsam gedämpft, bis der Fond gelb anlegt. Hierauf wird ¼ l kochendheißes Wasser zugegeben, daß das Fleisch zur Hälfte darin liegt. Alsdann wird das Gericht entweder auf dem Feuer oder, wenn es ½ Std. langsam gedämpft hat, in 2—3 Std. im Selbstkocher gar gemacht. Es muß schließlich eine kurze Sauce bleiben. Nach Gutfinden kann man kurz vor dem Anrichten 1 dl Rotwein (Madeira wenn man will) an das Fleisch gießen, so erhält man reichlicher, aber weniger gebundene Sauce. Dann aber muß man es noch einen Moment aufs Feuer setzen, bis die Sauce wieder erhitzt ist. Namentlich für Schaffleisch kann auch eine starke Prise Kümmel mitgedämpft werden. Für alle Fälle aber ist die Beigabe von Tomaten gut.

Beigaben: Salzkartoffeln oder Kartoffelschnitzchen, Brühreis oder gedämpfter Reis.

*b) Gulasch mit Kartoffeln. Fleisch vom Kopf des Ochsen- oder Rindsfilets oder auch von den Wandleisten des Zwerchfelles, sog. Kronfleisch, ist hiefür am ratsamsten. Für 3—4 Personen nehme man ½ kg, entferne vom Filet das Fett und häute es rein, ebenso auch, wenn man Kronfleisch hat, muß dieses auf beiden Seiten gehäutet werden. Von diesen Stücken schneidet man hierauf kleinfingerdicke Querscheibchen ab, teilt diese dem Laufe der Faser entlang in ebenso breite Streifchen, diese aber in schräger Richtung in kleine Bissen. Dann nimmt man ½—¾ kg rohe Kartoffeln, schält sie, schneidet sie quer durch in ebenfalls kleinfingerdicke Scheibchen, die Scheibchen in ebenso breite Streifchen und diese in Würfelchen. Diese rein gewaschenen Kartoffeln werden mit ½ Teelöffel Salz und soviel Wasser, daß sie nicht ganz davon bedeckt sind, rasch zum Kochen gebracht, 5 Min. gekocht und darauf in den Selbstkocher gestellt. Nun werden 60 g Zwiebeln und 30 g geräucherter Speck zusammen fein gehackt und in flacher Pfanne mit 30 g Butter weiß geschwitzt. Man füge noch 2 Messerspitzen Paprika dazu und rühre alles zusammen, bis es hübsch rot ist. Alsdann gibt man die Fleischwürfel mit 1 Teelöffel Salz dazu und sautiert das Fleisch nach Nr. 212, bis es farblos ist. Man hebt die Pfanne vom Feuer, holt die Kartoffeln aus dem Kocher, gibt sie rasch über das Fleisch, rüttelt alles durcheinander, gibt alles zusammen in die Kocherkasserolle zurück, setzt diese noch so lange auf das Feuer, bis alles wieder heiß ist, (zum Kochen darf es nicht wieder kommen!) und setzt die Kasserolle wenigstens ½ Std. in den Selbstkocher. Dieses Gericht kann auch von übrig gebliebenem Roastbeef bereitet werden.

c Geschnetzeltes Fleisch (sautiert). ½ kg genügend gelagertes, gehäutetes, von Sehnen befreites, geklopftes, zu kleinen Bissen geschnittenes, rohes Rind- und Kalbfleisch, ersteres vom Riemen, letzteres von der Nuß, wird mit Salz, Pfeffer und mit einem Kaffeelöffel Mehl bestreut, in eine Pfanne gegeben, worin in 30 g steigender Butter 20 g Zwiebeln und Petersilie weich gedämpft worden sind. Das Fleisch wird 1—2 Min. auf raschem Feuer gewendet und nach Belieben mit etwas Jus oder gelöstem Fleischextrakt geschwenkt und zuletzt mit ein wenig Wein, Essig oder Zitronensaft gesäuert, sobald es gar und vom Feuer gehoben ist.

Das Garsein erkennt man, wenn es gleichmäßig grau, d. h. nicht mehr blutig ist. Dann wird es gleich serviert. Die Bereitung kann auch nach Nr. 212 geschehen.

*246. **Pickelsteinerfleisch.** Zartes, gehäutetes Ochsen-, Schweine- oder Kalbfleisch wird in würfelförmige, kleine Bissen zerteilt. Ebenso schneidet man hinlänglich Rindermark und fast gleichviel Kartoffeln, die man dann rein wascht. Das alles wird in die Pickelsteinerform gegeben, samt entsprechend viel Gehäck von Zwiebeln, Gelbrübe, Sellerie und Lauch nebst Salz und Pfeffer. Die geschlossene Büchse wird anfänglich auf gutes Feuer gesetzt. Sobald es anfängt zu sieden, wendet man die Form, läßt sie bei ³/₄ Flammenstärke und öfterem Wenden 25—30 Min. auf dem Feuer; man kann sie aber auch nach 15 Min. ¹/₂ Std. in den Selbstkocher stellen.

*247. **Kalbfleisch in Reis mit Zitronensauce.** (Für 6 Personen.) Am besten eignet sich ein Stück vom Kamm oder von der Keule. 500 g Reis werden mit kochendem Wasser und einem Stück Butter auf den Herd gebracht. Kocht man im Selbstkocher, so wird der Topf in ein Wasserbad gesetzt, damit der Reis gewiß nicht anbrennt. Hat er ¹/₂ Std. gekocht, so kommt das Fleisch, gut geklopft, ganz oder in Stücken hinein, man fügt auch eine gehackte Zwiebel und nach Wunsch ganz weiße Sellerie oder Petersilie in Streifen geschnitten nebst dem nötigen Salz hinzu. Während dies kocht, läßt man 50 g Butter mit einer gehackten Schalotte steigen, gibt zwei Kochlöffel Mehl und etwas recht fein gehacktes oder gewiegtes Zitronengelb hinzu. Man löst dies mit Wasser auf und fügt nach Belieben einen Maggibouillonwürfel bei. Das Wasser muß zuerst kalt daran kommen, das macht die Sauce sämiger. Alsdann wird so viel Zitronensaft beigefügt, daß es angenehm sauer schmeckt und das Fleisch mit dem Reis, die Sauce in einer Sauciere angerichtet.

Zurichtung der äußeren Teile des Schlachtviehes.

Hirn, Ohren, Schnörrli, Rachen, Zunge, Ochsenschwanz, Euter und Füße.

248. **Kalbskopf.** a) Ein ganzer Kopf reicht für 8—10 Personen. Man spaltet ihn in der Mitte, ohne ihn ganz durchzuhauen. Das Hirn und die Zunge werden ausgelöst. Letztere, sowie der gespaltene Kopf werden je in kaltes Wasser gelegt und unter öfterem Wechsel desselben so lange darin gelassen, bis das Wasser sich nicht mehr färbt. Der Kopf wird sodann blanchiert, auf ein Sieb gegeben und reichlich mit kaltem Wasser überspült. Darauf wird die Haut noch roh von den Knochen abgetrennt, zusammengerollt und gebunden, die Kopfknochen werden zerschlagen. Dies alles wird tags vorher besorgt, so daß man den Kopf über Nacht in den Selbstkocher stellen kann. Zu diesem Zwecke ordnet man die Knochen, die gerollte Haut und die rein gewaschene Zunge in den Suppentopf, legt gute Suppenwürze dazu, streut 1¹/₂ Teelöffel Salz darüber, gießt noch ¹/₄ l Weißwein oder ¹/₂ dl Essig hinzu und bedeckt das Ganze mit kaltem Wasser. Das wird langsam zum Kochen gebracht, 25 Min. gekocht und, stark dämpfend, über Nacht in den Kocher gesetzt. Am nächsten Morgen zieht man die Zunge zuerst heraus, schneidet den Schlundkopf ab, schält die Zunge, schneidet sie querüber in schiefer Richtung in Scheibchen, legt diese in eine kleinere Kocherkasserolle, überfüllt sie mit etwas Brühe und gibt sie, gut aufgewärmt, wieder in den Kocher. Ebenso verfährt man mit der aufgerollten Kopfhaut, die aber in schiefe Vierecke in der Größe von kleineren Vorlegestücken geschnitten werden muß. Von der durchgesiebten Brühe bereitet man eine beliebige braune oder

weiße Sauce, z. B. Weißwein-, Madeira- oder Tomatensauce (siehe diese). Man richtet nun das Kopfragout auf eine heiße Schüssel so an, daß die Kalbskopfstücke je zur Hälfte aufeinander liegen und von der Zunge umkränzt sind. Nach Belieben kann man noch feine Fleischklößchen darüber geben. Die heiße Sauce wird durch ein Sieb darüber gegossen. Man kann den Schüsselrand mit in Scheiben geschnittenen, hartgekochten Eiern oder mit geteiltem Spanischbrot oder Kroutons garnieren. Anstatt Klößchen, oder zu diesen, kann man auch nachträglich noch, nachdem die Sauce darüber gegeben ist, das gebratene geteilte Hirn auflegen.

b) Kalbskopf. Einfachere Art. (Für 4 Personen.) Man nehme ½ Kalbskopf ohne Hirn und Zunge und behandle ihn ganz nach oben angegebener Vorschrift. Er wird auch in jener Weise gekocht und dann schließlich mit weißer Grundsauce von der Kopfbrühe bereitet und, mit Kroutons garniert, serviert, dazu Reis, Nudeln oder Makkaroni.

c) Gebackener Kalbskopf. ½ samt der Haut wie oben gekochter Kalbskopf wird noch warm aus der Brühe gezogen, das Fleisch abgeschält, die Stücke zusammengeschoben und zwischen zwei nassen Brettchen mehrere Stunden gepreßt, dann in Vorlegestücke zerschnitten, wie Kotelette paniert und gebacken. Eine treffliche Gemüsebeilage.

d) Grillierter Kalbskopf. Man zieht den mit der gesengten Haut gekochten Kalbskopf noch warm aus der Brühe, reibt ihn mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und Muskatnuß ein, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, streut geriebenes Brot darüber, beträufelt ihn mit geschmolzener Butter und brät ihn unter wiederholtem Begießen mit Butter auf dem Rost oder im Ofen gelb.

e) Kalbskopf kalt. In der Brühe erkaltet, kann hübsch zugeschnittenes Kopffleisch mit Essig und Oel oder mit irgend einer Oelsauce (Mayonnaise, Vinaigrette) gereicht werden.

249. Schweinskopf. a) Man bestellt ihn beim Metzger, der ihn ausgeborstet, gebrüht und gesengt liefert. Er wird behandelt wie Kalbskopf. Blanchiert wird er nicht, weil das abgelöste, gerollte Fleisch 2—3 Tage in eine gute Wildbretbeize (siehe Vorbemerkung zum Braten) gelegt werden soll. Er wird hierauf ebenso gekocht wie Kalbskopf (auch mit der ausgelösten, gut gewaschenen Zunge), nur gibt man noch Salbei oder Thymian und einen Teelöffel gestoßene Wacholderbeeren hinzu. Am folgenden Vormittag werden Zunge und Kopf wie bei Kalbsfuß a hergerichtet, aufgewärmt und wieder in den Selbstkocher gestellt. Aus der durchgesiebten Brühe wird eine gute Senfsauce (auch Kapern- oder Thymiansauce) bereitet; so wird der Schweinskopf, nach Belieben wie der Kalbskopf, angerichtet und serviert. Will man ihn kalt geben, so läßt man ihn, nachdem er zerschnitten ist, vollends in der Brühe erkalten. Man gibt ihn alsdann mit Vinaigrette oder irgend einer andern guten Oelsauce, auch mit Mayonnaise.

b) Gefüllter Schweinskopf. Der Metzger nimmt das Brühen, Abborsten und Sengen vor, sowie auch das Wässern, Abbürsten, Trocknen und möglicherweise auch das Entknochen, dem das Herausnehmen des Hirns und der Zunge, die man aber hiefür nicht braucht, vorangeht. Für alle Fälle sei bemerkt, daß zu einem solchen Kopf die Ohren bleiben und daß er nicht, wie Kalbskopf a, vorn herunter geöffnet wird. Der Kopf muß auf den Schädel gelegt, hinten aufgeschnitten und so gespalten werden, daß die Haut vorn unverletzt bleibt. Sind alle Knochen abgetrennt, so wird die frei gewordene Haut oder das fleischige Inwendige mit Salz und Pfeffer eingerieben und nach Belieben auch 1—2 Tage in kräftiger Beize gebeizt. Von den zer-

schlagenen Knochen, zu denen 1/2 kg Rindswade und andere Fleischabfälle gelegt werden, kocht man mit der nötigen Suppenwürze und etwa 6 l Wasser bei einmaligem Einstellen über Nacht eine kräftige Knochenbrühe nach Nr. 6. Man bereitet eine gute Fleischfülle von 1/2 kg magerem Schweinefleisch, 1/2 kg magerem Kalbfleisch und 125 g Schweinsrückenfett. Fleisch und Fett werden gut von Haut und Sehnen befreit und 3mal durch die Hackmaschine gelassen. Aus 2 abgeriebenen Milchbrötchen, welche in 1/4 l Milch geweicht und wieder gut ausgedrückt sind, macht man mit 50 g feinen Zwiebelwürfelchen, die man in 50 g Butter weiß schwitzt, einen sich von der Pfanne ablösenden Brotbrei, den man, wenn er abgekühlt ist, mit 2 Eiern vermischt und darauf mit der Fleischmasse verknetet. Man würzt diese Fülle mit 15 g Salz, 2 Messerspitzen weißem Pfeffer und entsprechend Muskatnuß. Diese Fülle wird nun auf der ausgebreiteten Kopfhaut 2 cm dick aufgestrichen, nachdem man die Augenhöhlen mit je einem halben, hartgekochten Eiweiß gefüllt hat. Darauf streut man längliche, 1 1/2 cm dicke Streifen von Rückenspeck, Kalbfleisch und recht hübsch roter, gepökelter oder geräucherter Rindszunge oder Schinken, von jedem etwa 250 g, und alles gekocht. So wechselt man mit den Fülle- und Fleischlagen ab, wobei noch 50 g Trüffelscheibchen dazwischen eingestreut werden können, bis man damit fertig ist. Nun werden die beiden Seiten der Kopfhaut zusammengefaßt und mit Ueberwindling fest vernäht. So auch das Maul. Der Oeffnung am Hals wird Speckschwarte entgegengesetzt und die Ohren werden nach hinten gebunden. Hierauf wickelt man den Kopf in ein dünnes reines Tuch, umschnürt es locker, legt ihn behutsam in den Kochtopf, übergießt ihn mit 1/4 l kräftigem Weißwein oder 1/2 Glas Essig und schüttet dann so viel von der Knochenbrühe darüber, bis der Kopf davon bedeckt ist. Sachte läßt man ihn abends zum Kochen kommen, läßt ihn 3/4 Std. mehr ziehen als kochen und stellt ihn hernach über Nacht in den Selbstkocher. Wenn sich die Kopfhaut leicht durchstechen läßt, so ist der Kopf gar. Ist das nicht der Fall, so muß man ihn nochmals zum Kochen bringen und 1—2 Std. einsetzen. Wenn er dann halb abgekühlt ist, nimmt man ihn aus dem Sud und preßt ihn leicht, bis er kalt ist, zwischen zwei Brettchen. Man wickelt ihn dann aus, löst das Genähte und entfernt die Fäden, dann glasiert man den Kopf mit guter Jus oder gelöster Glace, bis er glänzt. Beim Anrichten gibt man dem Kopf ein Sträußchen frische Petersilie in das Maul und umkränzt ihn mit krauser Endivie.

Anmerkung. Auch Kalbskopf läßt sich auf diese Weise füllen (s. Fülle III und IV bei Nr. 218), jedoch wird er selten gebeizt. — Beim Kochen des gefüllten Schweinskopfes kann man nach Gutfinden einen Teelöffel gequetschte Wacholderbeeren, sowie einen Stengel Thymian oder Estragon beigeben. Dies aber nur, wenn man ihm den Wildgeschmack geben will. In diesem Falle kann man aber anstatt Wein oder Essig hinreichend Beize zur Säuerung der Kochbrühe beigeben, was alles bei gefülltem Wildschweinskopf zu beachten ist, bei welchem auf dies Rezept hingewiesen wird. — Uebrige Kochbrühe aus Bereitung von Kalbs- und Schweinskopf kann eingekocht und geklärt zu Aspik verwendet werden.

250. Hirn gekocht. a) Man rechnet im Durchschnitt auf 3 Personen 1 bis 2 Kalbshirne. Hirn wird in Wasser unter wiederholtem Wechsel so lange gewässert, bis das Wasser sich nicht mehr färbt, dann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer, erhitzt es so weit, bis es steif ist, so daß man es häuten kann. Man hebt es mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb und übergießt es mit kaltem Wasser. Man häutet es, nachdem es kalt geworden ist. Ist dies geschehen, so setze man es mit kaltem Fischsud oder mit ein wenig mit Essig gesäuerter Fleischbrühe aufs Feuer und lasse es vom Sieden

an auf Kleinfeuer noch etwa 5—7 Min. köcheln, bis es durch und durch steif ist. Man läßt es bis zum Anrichten im warmen Sude liegen, hebt es dann heraus und serviert es entweder wie Fisch mit schwarzer Butter oder auf gebackenen Weckenscheibchen mit Holländer-, Tomaten-, Kapern- oder Sardellensauce usw. — Kaltes Hirn kann mit Sardellen, Kapern, hartgekochten Eierschnitzchen und Aspik garniert, mit Mayonnaise serviert werden. — Rinds-, Schafs- und Schweinshirn sind auch verwendbar. Ein Rindshirn genügt für 2—3 Personen.

b) Hirn gebacken oder paniert. Gesottenes, erkaltetes und in fingerdicke Scheiben zerschnittenes Hirn wird mit 1 Eigelb, welches mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit einem Kaffeelöffel süßem Rahm oder Oel geschlagen ist, bestrichen, dann rasch in Paniermehl getaucht und in heißem Fett schwimmend gebacken. Paniert, wie Kotelette, kann es auch in flacher Pfanne in Butter gebraten werden. — Beilage zu feineren Gemüsen oder zu frischem Kopfsalat.

c) Hirn geschmort. Das gut gereinigte, blanchierte Hirn wird nach völligem Erkalten mit dem Messerrücken in kleine Vierecke gezeichnet, aber nicht durchgeschnitten. Darauf bestreut man es mit Salz und Pfeffer und beträufelt es mit einem Teelöffel Zitronensaft und einigen Löffel Kochbrühe. Dann schmort man es unter öfterem Begießen, bis es durch und durch heiß ist und unten krustigen Boden hat. — Für Kranke nimmt man Kalbshirn und läßt den Pfeffer weg.

d) Hirnschnitten. Man reinigt das blanchierte Hirn, zerhackt es fein und rührt dann 2 Eier (oder zuerst die Eigelb und nach dem Würzen den Eischnee) und einen Löffel Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Nelken dazu, streicht es wohl gemischt auf Semmelschnitten und backt diese in heißem Schmalz, die Fülle nach unten gekehrt. — Als Zulage zu grünen Gemüsen.

e) Hirnpudding. Ein Kalbshirn wird blanchiert, bis es steif ist, daß man es häuten und von den Adern reinigen kann, dann wird es gewiegt, 2 abgeriebene Wecklein (100 g Brot) werden mit ¼ l Milch oder Wasser begossen, wenn sie durchweicht sind, möglichst gut ausgedrückt und in der Pfanne mit 30 g geschmolzener Butter, in welcher man 1—2 Teelöffel gehackte Petersilie einen Moment schwitzen läßt, so weit aufgetrocknet, bis sich das Brot zusammenballt. Dann hebt man die Pfanne vom Feuer, bearbeitet die Masse, bis sie sich etwas abgekühlt hat, gibt 3—4 Eigelb dazu, je eins ums andere, wobei das vorangehende stets gut verarbeitet werden muß. Man würzt mit Salz, 1 Prise Pfeffer und Muskatnuß und vermengt das Hirn recht gleichmäßig damit. Schließlich mischt man noch den Eischnee darein, füllt die Masse in eine stark mit Butter bestrichene Puddingform und kocht den Pudding auf gewohnte Weise. Er wird mit einer guten Buttersauce serviert oder zerschnitten auf das Gemüse oder in Suppe gelegt.

251. Kalbsohren. a) Sie werden gereinigt, gewaschen, blanchiert, mit Zitronensaft eingerieben und wie Kalbskopf gekocht. Man läßt sie bis zum Anrichten im heißen Sude. Dann hebt man sie auf den Holzteller, kratzt sie inwendig aus, legt die Ohrspitzen zurück und macht in 2 cm Entfernung mit der Schere rosettenförmige Einschnitte, ohne den Rand zu durchschneiden, stellt sie nebeneinander auf die gewärmte Schüssel, umgibt sie mit kräftiger, weißer Zitronen-, Kapern-, Senf- oder Tomatensauce und garniert sie dem Rande entlang mit gebackenen, feinen Weckschnittchen (Croutons).

b) Schweinsohren werden abends in 1½ l Fischsud ½ Std. gekocht und über Nacht in den Kocher gestellt. Man läßt sie dann in der Brühe erkalten und serviert sie mit Vinaigrette (Nr. 153). Die Brühe kann nachher

eingekocht und, wenn nötig, unter Nachhilfe von Gelatine zu Sulz verwendet werden.

Anmerkung. Leicht gepökelt, können Ohren, Rüssel, wenn sie etwas vorgekocht sind, hernach in Leguminosen, Sauerkraut oder weißen Rüben gekocht werden.

252. **Zunge, frische.** a) Zunge vom Ochsen, Rind, Kalb oder Schwein wird sehr gut gewaschen und nach Nr. 5 gesotten. Zur Prüfung, ob sie weich genug sei, steche man mit einer Spicknadel vorn an der Spitze ein. Läßt sie sich gut durchstechen, so ist man sicher, daß sie weich ist. Im andern Fall setzt man sie nochmals aufs Feuer, läßt sie langsam zum Kochen kommen und stellt sie nochmals 1—2 Std. ein. Ist sie nun weich genug, so entfernt man den Schlundkopf, zieht die dicke Haut ab und schneidet die Spitze schief weg. Danach schneidet man sie von da aus in schräge Schnitten, worauf man eine beliebige Sauce, z. B. Rosinen-, Zitronen-, Tomaten-, Kapern-, Champignons- oder Sardellensauce darüber richtet. Will man sie kalt geben, so läßt man sie im Sude, wie gepökelte Zunge, halb erkalten. Man serviert sie dann mit Aspik, Kapern, Mixedpickles und Kornichons garniert.

b) Zunge, frische, gebraten. Frische, aber nicht zu weich gekochte, geschälte Zunge kann (der Länge nach) halbiert oder ganz wie Glacebraten auf dem Herd oder im Ofen nach Nr. 206 hübsch gelb gebraten und mit ihrem Fond, der mit Zungenbrühe und Kartoffelmehl verlängert wird, zuerst glasiert und dann angerichtet werden.

c) Zunge gepökelt. Sie wird wiederholt gewaschen, nach Nr. 184 oder 185 gekocht und abgezogen. Wenn man sie warm geben will, schneidet man sie in querer Richtung in schiefe Scheiben und umkränzt damit das Gemüse. Soll die Zunge kalt gegeben werden, so kocht man sie nicht allzu weich, läßt sie in der Brühe halb erkalten, nimmt sie heraus, legt sie zwischen zwei Brettchen und beschwert sie, bis sie erkaltet ist. (Der Zungenkopf oder Schlund muß aber vorher abgelöst werden, falls dies nicht vor dem Pökeln schon geschehen ist.) Man schneidet sie quer in schiefe Scheiben, richtet sie schuppenartig an und garniert sie mit Petersilienzweigen.

d) Zunge räuchern. Die Zunge wird 12 Std. gewässert, dann gebürstet und sauber gewaschen. Im übrigen behandle man sie wie gepökelte Zunge. Pökeln und Räuchern der Zunge nach der Vorbemerkung bei Nr. 187.

e) Zungenragout. Von der Zungenbrühe bereitet man eine gute braune Grundsauce, gibt in Scheiben geschnittene, feine Schwämme, Würfelchen von Kalbsmilken, Kapern, die Zungenschnitten hinein, und wenn diese ¼ Std. gekocht haben, erhitzt man noch feine Fleisch- oder Geflügelklößchen darin.

253. **Ochsengaumen.** Er wird mit Salz tüchtig abgerieben, mehrmals gewaschen, dann gewässert und schließlich blanchiert, mit reichlich Suppengarnitur auf stetigem Feuer 4—5 Std. gekocht (im Selbstkocher aber zweimal je ½ Std. gekocht und 1 Nacht und ½ Tag eingestellt) und in der Brühe erkalten gelassen. Als Gemüsebeilage wird er gepreßt, in Stücke geschnitten und wie Fisch gebacken. Er kann auch mit Essig und Oel oder mit Mayonnaise als Beilage zu Salzkartoffeln gegeben werden.

254. **Ochsenmaul.** a) Alles Schwarze wird weggeschnitten und das Ochsenmaul rein gewaschen. Man siedet es wie Ochsenfleisch, aber so weich, daß sich das Maul (für den Selbstkocher zweimal je ¾ Std. vorgekocht und je 12 Std. eingestellt) zerdrücken läßt. Hierauf wird es von der harten, weißen Haut befreit, in Scheibchen oder Würfelchen geschnitten und als Ragout in beliebiger, brauner, kräftiger Sauce aufgekocht. Oder man läßt es im Sude

erkalten und gibt es als Salat oder wie Hering mariniert. Man serviert es so oder anders mit gesottenen Kartoffeln.

b) Schweinsrüssel (Schnörrli). Sie werden wie Kalbsohren nach Nr. 251 behandelt.

255. Kuheuter. Man setzt das gut gewaschene, blanchierte Euter mit Salz, 1 Zwiebel und nach Belieben mit 1 Lorbeerblatt und hinreichend Wasser zum Feuer und kocht es in 5—6 Std. sehr weich oder setzt es über Nacht in den Selbstkocher, nachdem man es ½ Std. vorgekocht hat; am Morgen kann man das wiederholen. Wenn es abgekühlt und in Scheiben geschnitten ist, wird es mit Pfeffer und Salz bestreut, wie Kotelett paniert und in Butter gebraten. So oder in Omeletteteig getaucht und schwimmend gebacken, dient es als Zulage zu verschiedenen Gemüsen. Auch als Ragout in weißer, mit Muskatnuß und Zitronenschale gewürzter und legierter Grundsauce (Nr. 92) erhitzt, schmeckt es gut mit gebratenen Kartoffeln.

256. Ochsenschwanz. Der in Kraftbrühe (Nr. 2) weichgekochte Ochsenschwanz kann entknöchelt und in schmale Ringe zerschnitten, in legierter Grundsauce (Nr. 92), in brauner Kapernsauce (Nr. 125) oder Madeirasauce (Nr. 126) wieder erhitzt und zu Salzkartoffeln usw. gegeben werden.

257. Kalbsfuß in der Sauce. a) Bevor man die Kalbsfüße zusetzt, werden sie gewaschen, rasch blanchiert und mit kaltem Wasser abgekühlt. Nach Nr. 6 kocht man sie am vorteilhaftesten mit einer Suppeneinlage oder in Gallertbrühe (Nr. 200 und 201). Das losgetrennte, abgekühlte Knorpelfleisch wird alsdann in mundgerechte Bissen zerschnitten und in Butter- oder Weißweinsauce (Nr. 92 oder 95) usw. wieder erhitzt, aber nicht mehr gekocht. — Gut zu Salz- oder Schälkartoffeln.

b) Kalbsfuß gebacken. Die nach Nr. 257 abgekochten Kalbsfüße werden noch warm vom knorpeligen Fleisch befreit. Dieses wird dicht zusammen auf ein nasses Brett gelegt, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, mit einem nassen Brettchen belegt und beschwert. Sind sie ganz erkaltet, so schneidet man sie in fingerdicke Stücke, taucht sie in einen guten Back- oder Omelettenteig und bäckt sie zu beiden Seiten hübsch gelb. — Gut als Garnitur um Gemüse oder mit Kopfsalat.

c) Kalbsfüße paniert gebraten. Die wie oben gekochten, gepreßten, gesalzenen und mit Zitronensaft beträufelten oder in Essig und Oel, Petersilie und Peffer marinierten Stücke werden in Ei und gestoßenes Brot oder Paniermehl getaucht und in Butter gebraten. — Als Garnitur um Gemüse.

d) Schweinsfüße werden meist 4—6 Tage in Salzlake (Nr. 187) gelegt, so oder frisch werden sie wie Kalbsfuß in Leguminosen-Suppe oder in Brühe für Gallerte gekocht. Die fleischig-knorpeligen Bestandteile werden in Bissen zerschnitten und in brauner Senfsauce gegeben. Sie können aber auch wie Kalbsfüße gebacken oder paniert gebraten werden.

e) Hammelsfüße wie Kalbsfüße.

Die Zubereitung der inneren Teile des Schlachtviehes.

258. Gedämpfte Kutteln. a) ½ kg gesottene gute Kutteln wird in schmale Streifen und diese in ganz feine Riemchen zerschnitten, je feiner desto besser. Man streut alsdann Salz und Peffer und 1—2 Teelöffel Kümmel darüber. Danach hackt man ½ Zwiebel und ½ Knoblauchzehe, dämpft beide zusammen in 30 g Fett, streut alsdann ½ Kochlöffel Mehl hinzu und läßt dieses schwach

Farbe nehmen, fügt die Kutteln dazu und röstet sie 5 Min. mit. Nachher löscht man das Ganze mit 1/4 l Wasser oder Fleischbrühe und etwas Jus ab, dämpft sie auf Kleinfeuer weich, oder gedeckt 20—25 Min. und stellt sie hierauf 1/2—1 Std. oder länger in den Selbstkocher. Man gibt sie mit Schäl- oder Salzkartoffeln.

b) Kutteln mariniert. Die gut vorbereiteten Kutteln können vor dem Abkochen 1—1 1/2 Std. in Weißwein mariniert werden. Sie werden hierauf mit diesem zum Ablöschen der Mehlschwitze verwendet. Die weitere Behandlungsweise bleibt sich gleich.

c) Kutteln mit Béchamelsauce. Die in die Kocherkasserolle geordneten Kutteln werden mit einer Portion Béchamelsauce überfüllt, aufgekocht, danach 1 1/2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Beim Anrichten würzt man sie nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft oder Essig. Kümmel kann man überstreuen oder weglassen.

d) Kutteln sautiert. Häufig sind sie hiefür vom Kuttler nicht weich genug gesotten. In diesem Falle überfülle man sie mit Wasser, salze leicht, lasse sie bedeckt 1/4 Std. kochen und stelle sie über Nacht oder einige Std. in den Selbstkocher. 1/2 kg sehr fein geschnittene Kutteln wird mit Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Kümmel und Zitronenschale bestreut. 1/2 feingeschnittene Zwiebel wird in 60 g Schmelzbutter weich gedünstet. Dann schüttet man die Kutteln dazu, deckt sie, bis sie durch und durch heiß sind und röstet sie dann, bis sie gelblich sind. Vor dem Anrichten mischt man 1 Löffel fein geschnittene Petersilie darunter und säuert sie nach Belieben mit etwas Zitronensaft oder Essig.

e) Kutteln paniert. Besonders der Pansen, in handbreite Stücke geschnitten, kann auch wie panierte Kotelette zubereitet werden.

f) Kutteln à la mode de Caen. 1—2 gebrühte, geputzte, von dem Unterschenkel gelöste und gespaltene, dann in vier Teile zerschlagene Kalbsfüße werden abends blanchiert, wohl abgekühlt und dann mit soviel halb Wasser halb Weißwein überfüllt, bis es darüber zusammengeht, mit Salz, aber spärlich, und mit guter Suppenwürze versehen, aufs Feuer gesetzt, 1/2 Std. vorgekocht und bis am Morgen auf ein heißes Gefäß in den Selbstkocher gestellt. Man stellt ein Gefäß für die Aufnahme der Brühe zurecht, legt ein Sieb darüber, schüttet die Füße in dasselbe, löst alles Knorpelige und Fleischige von den Knochen (letztere dienen nochmals zu Knochenbrühe) und zerschneidet dieses, sowie 1/2—1 kg gute, nicht zu weich gesottene Kutteln, wie zum Dämpfen, in nicht zu kleine Riemchen. Auf den Boden der mittleren Kocherkasserolle streut man 50—100 g ganz feine Speckwürfelchen, 1—2 Löffel feine Zwiebelwürfelchen, 1—2 zerquetschte Knoblauchzehen und ordnet auf diese Unterlage das Gemisch von Kalbsfuß und Kutteln, beides nicht sehr weich gekocht. Auf das Ganze streut man 1 bis 1 1/2 Teelöffel Salz und begießt es mit der Kalbsfußbrühe, und falls es nötig ist, noch mit etwas Weißwein. Man läßt das Gericht 20 Min. langsam köcheln und stellt es 2 1/2—3 Std. in den Selbstkocher. — Auf stetigem Feuer 3—4 Std. Kochzeit, wobei die Füße samt den Knochen ohne vorheriges Abkochen beigelegt werden.

259. Kalbsgekröse. a) Man erhält das Gekröse aus der Metzg entleert und gereinigt. Man setzt es, nachdem es wieder gewaschen, mit kaltem Wasser über das Feuer, schüttet es, sobald es kocht, auf das Sieb, stellt es in kaltes Wasser und läßt es abkühlen. Es wird hierauf nochmals durchgehends mit Salz abgerieben und wieder gespült. Man läßt es nun noch 10—12 Std. wässern und setzt es abends mit so viel Wasser oder Knochenbrühe aufs Feuer, daß

es darüber zusammengeht, gibt im Verhältnis zum Wasser spärlich Salz daran, nebst einer Zwiebel, auf die mit 1 Nelke ein Stück Lorbeerblatt befestigt ist, gibt noch einige zerdrückte Pfefferkörner dazu und läßt es bedeckt zum Kochen kommen. Nach einer $^1/_2$ Std., nachdem es in der Zwischenzeit langsam gekocht hat, setzt man es über Nacht in den Selbstkocher. Kochzeit auf stetigem Feuer 3 Std. Von der Kochbrühe bereitet man eine Portion weiße Grundsauce (Nr. 92) oder Weißweinsauce (Nr. 95), färbt sie mit 1 Messerspitze Safran gelb, läßt das in 3—4 cm große Stücke geschnittene Gekröse darin aufkochen und stellt es bedeckt wiederum in den Selbstkocher. — Ebenso Lammgekröse, wozu Salzkartoffeln passen.

b) Kalbs- oder Lammgekröse mit Kartoffeln. Blanchiertes, mit Salz abgeriebenes und gewässertes Gekröse wird in Wasser wie oben weichgekocht, fein zerschnitten, in eiserner Pfanne mit Salz und nach Belieben mit Kümmel so lange geröstet, bis hinlänglich Fett abgeschmolzen ist. Alsdann wird ein gleiches Quantum am vorigen Tage gesottener, nun gescheibelter Kartoffeln dazu gegeben und beides zusammen gelblich geröstet, angerichtet und sehr heiß zu Tische gegeben.

260. Schweinsmagen. Man schneidet den gereinigten Magen in kleine Stücke, mischt Salz und ein wenig Pfeffer damit, füllt die Stückchen in einen weiten Darm, bindet diesen zu und hängt ihn 8 Tage in den Rauch. Hierauf kocht man diese einfache Wurst in gesalzenem Wasser in 1—2 Std. auf Kleinfeuer oder im Selbstkocher weich und gibt sie zu gerösteten Kartoffeln, Sauerkraut usw.

261. Grick. $^1/_2$ kg Herz und Lunge werden in Vorlegestückchen geschnitten, in lauem Wasser mehrmals gewaschen und blanchiert. In 50 g Fett oder 60 g Speck röstet man $^1/_2$ gröblich geschnittene Zwiebel gelblich, gibt das Grick hinein, wendet es ein paarmal um, gibt 1—2 Eßlöffel Mehl hinzu, läßt dies unter Umrühren anziehen und löscht das mit 1 Glas Wein oder etwas Essig und hinlänglich warmem, nicht kochendem Wasser ab, so daß das Grick davon bedeckt ist, fügt dann Salz, Pfeffer, Muskatnuß und eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu und läßt es 2—3 Std. auf Kleinfeuer oder im Selbstkocher weich kochen. Die Sauce darf ziemlich einkochen, im Fall man sie etwas dicker wünscht, legt man ganz kurz vor dem Anrichten Mehl-Butter (siehe Register) hinein. Man serviert frisch gesottene Kartoffeln dazu. — Kalbsgrick ist feiner als Schweinsgrick. — Grick kann auch wie braunes Ragout (Nr. 210), oder wie Büchsenfleisch (Nr. 235) bereitet werden.

262. Kalbsherz gedämpft. a) Ein frisches Herz wird seitwärts aufgeschnitten, das geronnene Blut gut ausgewaschen, darauf das Herz getrocknet und innen und außen mit Salz eingerieben. Dann wird es als Schmorbraten (Nr. 207) oder in Stücke zerteilt als Ragout (Nr. 210) bereitet. In gleicher Weise kann auch das Herz von den übrigen Schlachttieren verwendet werden; am feinsten ist aber das vom Kalb.

Beigaben: Reis, Nudeln, Kartoffeln.

b) Kalbsherz gebraten. Kalbsherz kann auch gebeizt, fein gespickt, mit gewürztem Speck oder mit Kalbsbrustfülle (s. Register) gefüllt, dann zugenäht, und als Glacebraten (Nr. 206) gebraten werden.

263. Leber sautiert oder geschwungen. a) In der feinern Küche wird nur Kalbsleber genommen, in der einfachen Privatküche bedient man sich wegen des Preisunterschiedes der weit billigeren Rindsleber, welche, sorgfältig zubereitet, die Stelle der Kalbsleber ohne weiteres gut versieht. Im ferneren behandelt man Leber von Lamm, Gitzi und Kaninchen auf

dieselbe Art, sie sind für Feinschmecker sogar als Leckerbissen bekannt. Die gehäutete Leber wird einige Std. in Milch gelegt, dann getrocknet und sehr fein geschnitten. Dann sautiere man die Leber nach Nr. 212. Man kann nach Belieben 1—2 Löffel Tomatenkonserve mit den andern Zutaten beigeben. Feine Brotdünkli mit der Rindsleber geschwungen, sind, weil ergiebiger, empfehlenswert. — Man gibt zu Leber gebratene Kartoffeln und Salat.

b) Leberschnitten. Gehäutete, mehrere Std. in Milch eingelegte Leber wird zu 1 cm dicken Schnitten geschnitten, die man durch Mehl zieht, auf Vollfeuer in Butter brät, bis sie die Farbe verlieren (nicht mehr blutig sind), worauf man sie anrichtet, Salz und Grünes aufstreut und einige Löffel warme Jus zugießt. Leberschnitten sollen saftig und weich sein. — Als Gemüsebeilage oder zu Salat. Mit guter brauner Tomaten- oder Rahmsauce extra serviert, passen sie zu Kartoffeln u. dgl.

c) Kalbsleber gedämpft. Ein gut geformtes, länglich viereckiges Stück Kalbsleber (Rindsleber ist auch verwendbar, besonders wenn sie 4 bis 12 Std. in milder Beize, siehe Vorbemerkung zum Braten, gelegen hat), wird auf allen Seiten gelb gebraten. Danach gießt man eine Portion sauersüße Sauce (Nr. 120) darüber, dann wird die Leber 5 Min. schwach gedämpft und darauf 45—60 Min. in den Selbstkocher gestellt, auf stetigem Feuer 20—30 Min. gedämpft. Wenn hellrosaroter Saft beim Einstechen aus der Tiefe quillt, ist sie genug gedämpft. Es ist ratsam, sie erst vor dem Anrichten zu salzen. Die Sauce wird beim Anrichten darüber gegeben. — Passend zu Spätzchen, Kartoffelklößchen und Kartoffelstock usw., zu Nudeln oder Makkaroni.

d) Leber gespickt. Ein gehäutetes, in Milch gelegenes Stück Leber wird fein gespickt, leicht in Mehl gewälzt und samt Petersilie, Zwiebel oder Zitronenschale mit Gelbrüben auf Mittelfeuer in nicht mehr kreischender Butter gelb gedämpft. Man gibt ein wenig Wein, Fleischbrühe und etwas Essig oder Zitronensaft zu und dämpft alles zusammen noch ¼ Std. Die Sauce muß kurz, gebunden und kräftig sein. Man gebe ja acht, daß die Leber saftig bleibe und nicht trocken und hart werde. — Zu Salat.

e) Leberspießlein. Man schneidet von guter, gehäuteter, in Milch weiß gewordener Leber längliche Stückchen in der Dicke eines kleinen Fingers und schwach fingerslang, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, legt jedes Stück auf ein gewaschenes, halbes Salbeiblatt und wickelt das in ein hinlänglich groß geschnittenes Stück dünnes Kalbsnetz. Man befestigt jedes mit einem Zahnstocher und bratet sie vor dem Auftragen rasch in einer Pfanne im eigenen Fett hübsch gelb. Man gibt sie mit den Spießen zu Tische. — Beliebte Zugabe zu Bohnen.

f) Leberspießlein gehackt. Vortrefflich kann man im Winter Spießlein machen, wenn man gleich schwer Leber und Speck oder Nierenfett zusammenhackt, dies mit Pfeffer, Salz und mit einer Prise geriebenem dürren Salbei und etwas Majoran würzt. Man wickelt je einen kleinen Löffel voll in Kalbsnetz, befestigt das Netz mit einem Zahnstocher und brät sie hübsch gelb.

264. Adrio. Zu ½ kg fein gehackter Kalbsleber 250 g Netz. Die gehackte Leber wird mit Salz, Pfeffer und Nelkenpulver gewürzt, 1—2 Eier und etwas geriebene Brotbrösmeli beigegeben. Das Netz wird in warmem Wasser gewaschen, getrocknet und in viereckige Stücke geschnitten. Auf jedes Netzstück wird ein starker Löffel Leber getan und eingepackt. Die Adrio werden auf

beiden Seiten gelbgebacken; nach Wunsch kann man Salbei beilegen. Weitere Leberspeisen siehe auch Nr. 277 und 312.

265. Lungenhaschee. a) Am besten ist Kalbslunge. Die Luftröhre wird ausgeschnitten, die Lunge rein gewaschen, in Stücke geschnitten und wie frisches Fleisch gekocht. Sie wird darauf fein zerhackt. Die kräftige Brühe wird zu Suppe und Sauce verwendet. Man bereitet mit Lungenbrühe eine kräftige braune Grundsauce (Nr. 119), rührt die Lunge dazu, verdünnt sie, wenn nötig, mit mehr Lungenbrühe, würzt mit hinreichend Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Zitronenrinde und läßt sie etwas einkochen. Man richtet die Lunge über dünne, gebackene Semmelschnitten an oder serviert sie ohne solche zu gesottenen Kartoffeln.

b) Lungenragout. Frische Lunge wird über Nacht auf gewöhnliche Art gebeizt, dann wie Kutteln sehr fein zerschnitten, mit etwas Beizessig Sauce (Nr. 120) bereitet, die Lunge darin weich gekocht, angerichtet und mit gesottenen oder Salzkartoffeln zu Tische gegeben. — Man rechnet auf ½ kg Lunge 1 Portion Sauce.

c) Lungenfrikassee. Von gebeizter oder ungebeizter Lunge, in mittlere Vorlegestücke zerschnitten, kann Frikassee nach Nr. 211 bereitet werden. Nach Belieben kann auch 1 Teil Kalbsbrust dazu genommen werden.

266. Nieren. a) Kalbsnieren sind die feinsten. Die vom Fett befreite und gehäutete Niere wird zuerst der Länge nach in drei Teile geteilt und gut gewässert. Am mittleren Teile muß das Hautige abgeschnitten werden. Jeder Teil wird hernach querüber in feine Scheibchen geschnitten und nach Nr. 212 sautiert.

b) Nieren gedämpft. Die Nieren können auch wie gedämpfte Leber zubereitet werden. So brät man sie unzerschnitten, wie die Leber (siehe Nr. 263c) vorher im Fette. Nieren müssen gut gereinigt und gewässert werden.

c) Nierenschnitten. Uebrige Kalbsniere wird mit Petersilie sehr fein zerhackt, mit oder ohne etwas übrigem Braten, mit Salz, Zitronenschale oder Muskatnuß gewürzt, mit zerklopftem Ei und etwas süßem Rahm zu einer streichbaren Masse angerührt und auf in Milch geweichte und gut ausgedrückte Weckschnitten gestrichen. Man bäckt sie in rauchheißem Schmalz schwimmend einen Augenblick mit der Fülle nach unten, wendet sie und backt sie so allseitig zu hellgelber Farbe. Vortreffliche Nierenschnitten erhält man auch, wenn man dünne Brotschnitten mit Butter bestreicht, obige Fülle mit geriebenem Brot, gehacktem Speck und etwas geriebenem Käse und zerklopftem Ei versetzt, auf die Brotschnitten verteilt und rasch im Ofen Farbe nehmen läßt. — Auf beide Arten treffliche Gemüsebeilage.

d) Hammelsnieren gebraten. Man spaltet sie von der einen Seite aus der Länge nach so durch, daß sie auf der entgegengesetzten Seite noch aneinander halten. Auseinandergelegt, werden im Rücken Holzspieße der Mitte entlang durchgesteckt und so die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Nieren in frischer, süßer, nicht mehr kreischender Butter oder langsam auf dem Rost zu beiden Seiten gelb gebraten und mit Kräuterbutter (s. Register) serviert.

267. Kalbsmilken-Frikassee (Brieschen, Hals- und Brustdrüse). a) Eine Milke wird in lauem Wasser, das wiederholt gewechselt wird, 2 Std. gewässert, bis das Wasser klar bleibt. Dann wird sie mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam erhitzt, bis sie weiß und steif ist. Man legt sie darauf in frisches Wasser, läßt sie verkühlen, häutet und putzt sie dann und preßt sie ½—1 Std. zwischen zwei nasse Brettchen. Kurz vor dem Servieren schneidet man die Milke in dünne quere Schnittchen, läßt sie in legierter

Grundsauce (Nr. 92) oder in Weißweinsauce (Nr. 95), je mit oder ohne feine Schwämme bereitet, heiß werden, ohne sie zum Kochen kommen zu lassen. Man richtet die Milken an, gibt die Sauce darüber und garniert die Schüssel mit Kroutons oder Spanischbrot.

b) Kalbsmilken gespickt. Gewässert, blanchiert und gereinigt, aber nicht zerschnitten und, wenn nicht für den Krankentisch bestimmt, fein gespickt, werden Milken mit etwas Butter und Speck, gelben Rüben und Zwiebeln in der Pfanne weich gedämpft oder im Ofen gebraten, bis der Speck und Milch gelblich angelaufen sind. Durch Hinzugießen von ein wenig Fleischbrühe und etwas Wein (Madeira), sucht man eine schöne, kräftige Sauce zu erhalten. Beim Anrichten noch 1 Löffel Tomatensauce beigegeben, macht sie schmackhafter.

c) Kalbsmilken glasiert. Sie werden gehäutet, blanchiert, in Butter gelb gebraten und in eine warme Schüssel gelegt. Das zurückgebliebene Fett wird mit ein wenig Mehl bestäubt, dieses ein paarmal umgeröstet, etwas Fleischbrühe mit so viel Karamel gefärbt, daß sie schön gelb wird, löffelweise zugegeben. In solch kurz gehaltener Sauce wird die Milke 20—30 Min. unter Wenden gedämpft und öfters begossen, daß sie wie glasiert aussieht. Hiebei wird der eingekochte braune Fond immer nur löffelweise ergänzt. Die Sauce muß schließlich kurz, kräftig und sämig sein. — Man gibt sie mit der Sauce allein oder mit irgend einem feinen Gemüse.

d) Kalbsmilken paniert. Brustmilken, die weniger fein sind als Halsmilken, können auch, wenn sie steif blanchiert, abgekühlt und gehäutet sind, in Scheiben zerschnitten, wie Kotelette paniert, gebraten und als Gemüsegarnitur zu Tische gegeben werden.

Bratwürste.

268. Bratwürste. a) Kalbsbratwürste, Schweinsbratwürste usw. werden gewaschen, dann in eine flache, bloß mit Butter ausgestrichene, heiße Pfanne gegeben. So kann man 3—4 Bratwürste, eine hinter die andere, an den näher liegenden Pfannenrand legen. Sie fangen dann an, sich von selbst zu rollen, bis sie am gegenüberstehenden Rande der Pfanne anstoßen. Man hebt danach die Pfanne ein wenig in die Höhe, so daß die Würste wieder von selbst zurückrollen und aufs neue zu rollen beginnen. Nur wenn sie mager sind, muß man ganz wenig Butter zulegen, sonst brät man sie im eigenen Fett, aber nicht zu rasch, hübsch gar, sie werden hierdurch kräftiger. Dann richtet man sie in eine heiße Schüssel an und stellt sie warm. Darauf dämpft man $^1/_2$—1 querdurch in feine Ringe geschnittene Zwiebel in hinlänglich Butter hübsch gelb, legt sie neben die angerichteten Würste, dämpft in der zurückgelassenen Butter $^1/_2$—1 Teelöffel Mehl hübsch gelb, löscht dies mit $^1/_8$—$^1/_4$ l Fleischbrühe oder Jus glatt ab, läßt aufkochen und richtet die kleine Sauce über die angerichteten Würste. Damit sie nicht springen, taucht man sie vor dem Braten in Milch oder Mehl.

b) Saucischen (Bratwürstchen). Man kauft diese dünnen Würstchen manchmal an einem Stück mit verlängertem Darm beim Gewicht und teilt sie dann selbst in kurz gebundene Würstchen. Man wälzt sie, wenn sie nicht wie Bratwurst zubereitet werden sollen, in geschlagenem Ei und Mehl und backt sie in dämpfendem Backfett schwimmend hübsch gelb, oder man paniert sie und bratet sie in flacher Pfanne hinter einander, daß man sie rollen kann, in wenig Butter ebenfalls hübsch gelb. — Sie werden als Gemüsegarnitur gegeben.

Fleischresten-Küche.

Man verwende Restenfleisch, wie überhaupt alle Reste, möglichst frisch. Was an Geschmack und Geruch nicht mehr ganz einwandfrei ist, werfe man lieber weg und setze nicht etwa aus falscher Sparsamkeit die Gesundheit aufs Spiel.

269. Siedefleischreste. a) An einem Stück vorhandene, größere Reste können bei Anwendung des Selbstkochers, der unbestritten ein besseres Siedefleisch liefert, als es bei stetigem Feuer der Fall ist, am vorteilhaftesten verwertet werden, wenn sie am folgenden Mittag 1 Std. vor dem Anrichten nochmals samt der Brühe zum Kochen gebracht und, sobald es dämpft, wieder eingestellt werden. Aus der Brühe gibt's nochmals eine so gute Brühsuppe wie am vorigen Tag, und beim Fleisch verhält sich's ebenso.

b) Siedefleischreste, transchiert, welche je vor dem Servieren mit Salz bestreut und mit heißer Bouillon begossen werden, müssen, wenn sie inzwischen trocken geworden sind, nochmals mit ein paar Löffel Fleischbrühe überfüllt und mit einigen Körnchen Salz bestreut werden, ehe man sie auf gewechselter Schüssel in den ventilierbaren Speiseschrank gibt. Solche Reste gibt man lieber kalt. Man serviere dazu Salat mit oder ohne Ei, oder reiche sie mit Senf, oder mit Essig und Oel nebst feingehackten Zwiebeln. Senfgurken, Essigzwiebeln oder Essigbohnen usw. sind dazu empfehlenswerte Beigaben. Auch eine kalte Oelsauce ist sehr beliebt. Mit all diesem kann man die Reste in verschiedener Form sehr gut verwerten.

270. Gebratenes Fleisch kalt. a) Dieses wird ebenso wie das gesottene Fleisch, solange es anständige Stücke liefert, am besten kalt, mit Senf, kalter oder warmer Sauce, oder mit Salat verabreicht. Oder man richtet davon eine Zierschüssel mit Sulz und Salat, Petersilie und Eiern.

b) Kalte Schüssel von übrigem Braten. Kalbs- oder Schweinsbraten wird in feine Scheibchen zerschnitten und auf die Schüssel geordnet. Man garniert das Fleisch mit zarten, in Oel und Essig getauchten Salatblättchen, harten, in Viertel zerschnittenen Eiern, in Streifen zerschnittenen Sardellen, Kapern und zerschnittenen sauren Gurken oder Zitronenscheibchen und nach Gutfinden mit Sulz oder der gesulzten Sauce. Nebenbei wird eine Sauce-Remoulade serviert.

271. Braten aufgewärmt. a) Man bestreicht den Boden einer Kasserolle leicht mit Butter, legt das Bratenstück so hinein, daß die angeschnittene Fläche nach oben tritt. Sodann bestreicht man den Braten von allen Seiten mit der allenfalls noch flüssigen Sauce. Die gallertartige Jus kommt zerteilt oben auf. Nun deckt man das Gefäß und stellt es auf 1—1½ Std. zwischen zwei heiße Gefäße in den Selbstkocher oder 1 Std. ins Wasserbad. Der Braten wird alsdann transchiert, die abgelaufene Sauce gleichmäßig darüber gegossen und mit einer Tomaten-, Kapern- oder Champignonsauce extra dazu serviert.

b) Fleischreste paniert. Schöne übrige Fleischschnittchen jeder Art werden in zerschlagenes Ei und gesalzenes Paniermehl oder Zwieback getaucht und rasch auf beiden Seiten in Butter gebraten.

c) Fleischreste gebacken. Saftige Fleischschnitten werden schmackhaft, wenn man sie wie Rinderbrust (Nr. 218 d) bäckt. Auf die mit Butter bestrichene Schüssel kommt eine fingerdicke Lage von der Masse, die Fleischschnittchen werden, etwas angedrückt, hineingegeben und mit Masse bedeckt. Im Ofen oder zwischen Kohlen hübsch braungelb gebacken, serviert man sie mit Salat oder Apfelschnitzchen oder als Zwischenspeise.

d) Fleischreste grilliert. Man rührt von geriebenem Käse und saurem Rahm oder geschmolzener Butter mit Salz und Pfeffer einen dicklichen Brei an, bestreicht mit diesem die Fleischschnitten, übersiebt sie mit fein geriebenem Brot und Käse und läßt sie auf der mit Butter bestrichenen und mit Paniermehl bestreuten, feuerfesten Servierschüssel im Ofen Farbe nehmen.

e) Fleischreste mit Eiern gebacken. Hiezu kann man Fleisch, das sich nicht zu Schnitten eignet, fein streifig schneiden, in die stark mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brot und Käse übersiebte Servierschüssel geben, mit Pfeffer und Salz würzen und einige Eier darüber aufschlagen. Wenn die Eier im Ofen oder auf Glut dicklich sind, so wird das Gericht am passendsten mit Salat serviert.

Uebrige, fein geschnittene Fleischrestchen können auch in Brotrösti gegeben und mit Salat serviert werden.

272. Haschee von Fleischresten. a) Von allen Sehnen befreite Fleischreste werden recht fein zerhackt. Hierauf bereitet man eine gute, braune oder weiße, säuerliche Sauce, in welche man schließlich das gehackte Fleisch rührt. Man läßt alles zusammen heiß werden, würzt es nach Geschmack mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, Cajennepfeffer oder mit Currypulver und Zitronensaft oder etwas Essig und fügt vor dem Anrichten ein Stückchen frische Butter bei. Das Haschee wird mit gesottenen Kartoffeln, Makkaroni oder Reis serviert. Man kann ein solches Haschee strecken, indem man gelb geröstete Brosamen mit in die Sauce gibt.

b) Haschee anderer Art. Man röstet eben so viel zerhacktes Brot, als man Fleisch hat, in Butter goldgelb, gibt das zerhackte Fleisch dazu und röstet es noch etwas mit, gießt dann so viel Fleischbrühe hinein, bis ein leichter Brei entsteht, gibt Salz, Muskatnuß und geschnittene Petersilie dazu und läßt es kochen. Zuletzt gießt man noch 1—2 gerührte Eier hinein, und wenn das Haschee dicklich ist, richtet man es an. — Zu gedämpftem Reis, Salat usw.

c) Haschee mit Reis oder Makkaroni. Man hackt das Fleisch recht fein, macht Schmelzbutter heiß und dämpft darin fein gehackte Zwiebeln und Petersilie, gibt das Fleisch dazu und röstet es mit, bis es heiß ist. Dann löscht man es mit Fleischbrühe ab, würzt es hinlänglich mit Pfeffer und Salz und säuert es mit ein wenig Essig oder Zitronensaft. Hierauf gibt man heiße Makkaroni oder guten, heißen Brühreis dazu, rührt alles behutsam untereinander und läßt es auf dem Feuer nur bis vors Kochen kommen.

d) Haschee zum Füllen von Flädlein oder Pastetchen. In einem Stückchen Butter dämpfe man fein gehackte Zwiebeln und Petersilie, bis die Butter abstrahlt. Sodann röstet man 2 Obertassen fein gewiegte Fleischreste einen Moment mit, fügt ½ Obertasse gequollene Sultaninen oder Rosinen dazu, verdünnt es mit so viel heißer Fleischbrühe und Weißwein, daß es dicklich bleibt, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, fügt noch 1 Stückchen Butter dazu, säuert es mit etwas Essig oder Zitronensaft, streut 1—2 Messerspitzen Zucker dazu, so daß es süßsäuerlich schmeckt, mischt es gut und verwendet es nach Belieben.

273. Reisauflauf mit Fleischresten. (S. unter Reisauflauf.)

274. Ragout. a) Man schneidet das von allem Fett und Knorpeln gereinigte Fleisch (Braten, Gedämpftes, Zunge, Milken, Wild, Geflügel, Fische usw.) in Würfelchen oder Schnitten. Je nach der Fleischart wird eine dunkelbraune oder eine Senf-, Béchamel-, Zwiebel-, braune Tomaten- oder Sardellensauce gekocht und die Bissen nur darin erhitzt, nicht weiter gekocht, sonst

würde das Fleisch hart. Am sichersten stellt man das Ragout in das Bain-marie. Jede Ragoutsauce muß so dick sein, daß sie nicht abläuft, die Fleischstückchen müssen gleichsam davon umhüllt werden. Zum gewöhnlichen Ragout serviert man am Familientisch: Frischgesottene oder Salzkartoffeln, Reis, Makkaroni oder Spätzchen u. dgl.

b) Braunes Ragout in einem Pastetenhaus usw. Braunes, übriggebliebenes Ragout, Zungenschnitten, Hühnerklößchen, Hühnerleber, würflig geschnittene Champignons und Trüffeln, je gleichviel, werden in eine gut gewürzte, heiße Madeirasauce gegeben und darin heiß gemacht.

c) Weißes Ragout in einem Pastetenhaus u. dgl. Weißes, übriggebliebenes Ragout (Frikassee), Kalbfleischklößchen, Hühnerbrüstchen oder Milken und Zungen in kleine Würfelchen geschnitten, werden in eine weiße, gut gewürzte und mit Eigelb gebundene heiße Champignons-, Morcheln- oder Kapernsauce gegeben und darin heiß gemacht.

d) Muschelragout. Kalter Braten, Ochsenschwanz, Kalbskopf und dgl., kleinwürflig geschnitten, werden mit kalter, dicker Béchamel-, oder weißer, kräftiger, dicker Sardellensauce bestrichen und in kleinen Portionen in Muscheln angerichtet, mit Parmesan- oder Reibekäse, Paniermehl und kleinen Butterstückchen bestreut und im Ofen gelb gemacht. Dies Gericht wird nach der Suppe gegeben.

275. Uebriggebliebene Kotelette. Man legt die Kotelette in eine Kasserolle, streut etwas zerhackte Zwiebel oder fein zerschnittenen Schnittlauch und Petersilie darüber, legt etwas zerpflückte Butter oben auf, gibt einige Löffel Wein oder Fleischbrühe dazu, deckt die Kasserolle und stellt sie auf Glut oder zwischen zwei heiße Kochergefäße in den Selbstkocher. Die Kasserolle ist vorher zu erhitzen.

276. Plattenring. Fleischreste aller Art werden mit ¼ ihres Gewichtes mit Fett und ½ ihres Gewichtes mit in Wasser geweichtem, fest ausgedrücktem Brot und Zwiebeln fein verwiegt. Man rührt das mit soviel Ei an, daß es eine streichbare Masse gibt, welche noch mit etwas Bratensauce oder saurem Rahm verdünnt wird. Die Masse wird mit Salz und Muskatnuß und nach Belieben mit Zitronenschale oder Petersilie gewürzt. In einer gut mit Butter bestrichenen Gratinschüssel wird davon ein Ring gemacht und dieser im Ofen gebacken. Man tranchiert den Ring vor dem Auftragen auf der auf einer Unterschüssel stehenden Backschüssel in anständige Portionen, gibt in die Mitte einen Berg von gekochten Nudeln oder Brühreis, übergießt mit einigen Löffel Tomaten- oder Béchamelsauce und serviert die übrige Sauce extra dazu.

277. Netzwurst. Ein gestriges, abgeriebenes Semmelbrötchen wird in Wasser geweicht. Dann wird ½ kg von Haut und Sehnen befreites, gutes Restenfleisch fein gehackt. Ebenso hackt man eine mittlere Zwiebel oder einige Zwiebelröhren, dämpft diese in 30 g Butter weiß, rührt sofort das ausgedrückte Weckchen so lange darin, bis alles vermischt ist und sich ballt, worauf man es zum Fleisch gibt. Man fügt noch 1—2 zerklopfte Eier und als Würze Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Zitronenschale dazu. Falls die Masse noch nicht zusammenhalten sollte, füge man noch etwas süßen Rahm oder Milch dazu, gibt sie auf ein wohlgewässertes, glatt ausgelegtes Kalbsnetz, wickelt eine Rolle davon und spießt sie. Sie wird mit Bratenwürze und Butter allseitig langsam gelb gebraten.

Zu magerem Fleisch, z. B. Wildfleisch, Hasen-, Reh- oder Hirschfleisch gebe man Speck oder Rindsfett. — Netzwurst kann auf dieselbe Weise auch aus frischem Fleisch (⅔ Kalbfleisch, ⅓ Schweinefleisch) oder auch aus Leber

bereitet werden, welch' letztere außer den obigen Würzen noch eines Zusatzes von geriebenem Majoran oder Salbei bedarf. Zu letzterer wird bloß ein Ei genommen und, damit die Masse mehr Bindung erhalte, ist noch ein schwacher Löffel Mehl erforderlich.

Diese Wurst wird mit einem guten Gemüse gegeben. Man kann statt einer größeren auch kleinere Würstchen machen, indem man das Netz in kleine, längliche Vierecke schneidet, Masse aufgibt, das Netz zusammenrollt und bindet.

278. Kroketten von übrigem Fleisch. Für 250 g von Haut und Sehnen befreite Kalbsbraten-, Geflügel-, Wild-, Fisch-, Milken-, Zungen-, Hirn- oder Nierenreste (einzeln oder in passender Mischung), die fein gehackt sein müssen, macht man eine Portion Milchsauce Nr. 94 (25 g Butter, 15—20 g feingehackte Zwiebeln, 30 g Mehl und 1/4 l Milch). Diese Sauce muß so dick eingekocht werden, daß sie anfängt, sich abzuschälen. Sie wird noch mit einem Eigelb, das mit einem Löffel Wein verrührt ist, rasch legiert, vom Feuer gehoben, und das Gehäck dazu gegeben. Es soll eine streichbare, nicht brüchige Masse geben, wäre letzteres der Fall, so müßte man 1—2 Löffel Milch nachgeben. Man würzt nach Geschmack mit Salz, einer Prise weißem Pfeffer und nach Belieben mit einem Teelöffel gehackter Petersilie oder eingemachten Champignons und arbeite nochmals alles gut durcheinander. Man streicht die Masse fingerdick auf ein nasses Backblech, streicht sie zu einem Viereck recht glatt aus und läßt sie zum Erkalten bis am folgenden Tag stehen. Dann schneidet man sie in fingerlange und zweifingerbreite Stücke, läßt sie so oder rollt sie nach Belieben, paniert sie wie Kotelette und bäckt sie in gutem, dampfend heißem Fett hübsch gelb. — Man serviert sie als Garnitur zu Gemüse.

279. Frikandellen, Fleischpudding. Diese werden von gekochten und gebratenen Fleischresten aller Art bereitet. Man weiche 1—3 abgeriebene, gestrige Semmelbrötchen in Milch. 125 g Speck, Nierenfett oder Fett von Fleisch, sowie 250 g von Knorpeln und Sehnen befreites Fleisch werden durch die Maschine gelassen. Das geweichte Brot wird ausgedrückt, verkrümelt und in 30 g Butter, in der man 1/2 feingehackte Zwiebel vorher schwitzen läßt, so lange mitgedämpft, bis es sich ballt. Ist das Brot abgekühlt, so verrührt man 2 Eigelb damit, eins nach dem andern, dann kommt das Fleisch dazu. Man würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und mische den Schnee der Eier darunter. Die Masse wird in eine stark mit Fett bestrichene und mit Brot oder Paniermehl bestreute Form gegeben, entweder 3/4 Std. gebacken oder 1/4 Std. im Wasserbad gekocht und hierauf 2—2 1/2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Gebackener Pudding kann zerschnitten als Gemüsebeilage oder kalt, mit Salat oder Apfelbrei, zum Tee gegeben werden; gekochter aber wird entweder warm mit einer Pilz-, Butter- oder Tomatensauce zu trockenem Gemüse oder zu Kartoffeln usw. serviert, oder man gibt ihn zu irgend einem grünen Gemüse. Will man den Pudding zu einem feinen Gemüse oder kalt zu Apfelbrei geben, so nehme man statt der Zwiebeln Petersilie.

Aus dieser Masse können Frikandellen (kleine Küchlein) in Fett gebacken werden. Als Abendspeise läßt sich mit Fleisch und in feine Streifchen geschnittenen oder gescheibelten Kartoffeln und Brotdünkli ein schmackhafter Schichtpudding (s. diesen), der mit Salz und Pfeffer gewürzt wird, zubereiten.

280. Töpfchenfleisch. Kleine Reste von gutem Braten werden von Fett, Haut, Sehnen und Knorpeln befreit und aufs feinste gewiegt. Auf 1 Obertasse Fleisch rührt man 60 g frische Butter weiß, gibt das Fleisch mit ein wenig Bratensauce dazu, würzt es mit Salz und Pfeffer ziemlich stark und

füllt es in kleine Töpfchen oder Obertassen, preßt es ein, streicht es glatt und gibt geschmolzenes Suppenfett darüber. Kühl kann man es so einige Tage aufbewahren. — Zu Brotaufstrich vortrefflich.

281. Sandwiches. Man zerschneidet Wecken oder Hausbrot in halbfingerdicke Stücke. Diese werden mit Butter bestrichen, nach Belieben mit geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse bestreut und mit zarten Braten-, Schinken- oder Wurstrestchen, darüber fein geschnittene Gurken, Kapern und Essigranden, belegt.

Diese Schnitten werden besonders abends zum Tee gegeben, oder als Plättchen nach der Suppe.

Aus Fleischresten können auch Fleischklöße, gefüllte Flädlein, Fleischpfannkuchen, gefüllte Kartoffeln, Kohlrouladen, gefüllte Kohlrabi und Tomaten, Fleischsalat, Löffelküchlein usw. (siehe diese) bereitet werden.

Wildbret.

Vorbemerkung. Unter Wildbret versteht man das Klein-Wild (Hasen, wilde Kaninchen), Schwarzwild (Wildschwein) und Rot- oder Hochwild (Hirsch, Reh und dgl.). Hasen besitzen ein feineres Fleisch als Rehe und Gemsen, freilich darf es nicht über ein Jahr alt sein. Aeltere Hasen sind zäh und müssen deshalb gebeizt und auch länger gekocht werden. Das Erkennungszeichen, ob alt oder jung, besteht darin, daß man die Ohren zerreißt. Geht das leicht, so ist der Hase jung, geht es schwer, so ist er alt. Ein anderes Erkennungszeichen liefern die Gelenke. Sind sie hart, so ist der Hase alt. Gewöhnlich hängt man den Hasen im Balge zum Gefrieren an die Luft. Es ist von Wichtigkeit, daß man auch beim Wild den richtigen Grad der Ablagerung treffe. Sobald sich um die Schußwunde herum Feuchtigkeit zeigt, kann man annehmen, das Fleisch sei nun genügend abgelagert. Der sogenannte Hautgoût ist nichts anderes als bereits in Fäulnis übergegangene Mortifikation. Besorgt man das Ausbalgen selbst, so bindet man die hinteren Läufe zusammen, hängt das Tier an einen Nagel, schneidet das Fell je am ersten Gelenk der Läufe rings los, macht innerhalb je bis zum Schwanz und vor demselben einen Schnitt und löst dann zunächst diesen aus. Alsdann wird das Fell über den Schenkeln und den Rücken hinweg bis zu den Laffen abgezogen. Man schneidet die vordern Läufe am ersten Gelenk ab, stößt die Läffchen rückwärts aus dem Fell, zieht dies weiter ab, schneidet dann die Ohren so weg, daß sie am Fell bleiben, und zieht dieses vollends sorgfältig über den Kopf, wobei an Augen und Schnauze mit dem Messer geschnitten werden muß. Beim Ausnehmen schneidet man den Leib mit vorgehaltenen Fingern vom Schwanz bis zur Brust auf, nimmt die Eingeweide heraus, faßt das beim Herz befindliche Blut auf, verrührt es mit etwas Essig und verwahrt es bis zum Gebrauche.

Herz, Lunge und die von der Galle befreite Leber werden behalten, das übrige aber weggeworfen. Die vorderen Viertel samt Kopf geben den Pfeffer, die hintern den Braten. — Ebenso verfährt man mit wilden Kaninchen, Murmeltieren und Dachsen, welch' letztere aber sofort ausgebalgt und ausgenommen werden. — Wildschwein ist jung vorzüglich, besonders als Frischling, d. h. ganz jung. Aelter als jährig ist es schwer verdaulich. Auch das Rotwild wird im Fell, wie der Hase, womöglich dem Gefrieren ausgesetzt. Alles dort Gesagte gilt auch hier. Ebenso das Bärenfleisch. Letzteres (besonders die Schinken) wird oft auch geräuchert oder wie das Bündnerfleisch eingesalzen, kurze Zeit in den Rauch gehängt und dann an der Luft getrocknet. Hirschfleisch hat einen feinen Wildgeschmack und, um diesen zu erhalten, darf man es nicht beizen. Hirschkalb ist besonders gut, junger Hirsch und Hirschkuh sind einjährig gut, je älter aber, desto zäher. Das Reh wird nach Alter und Geschlecht entweder Gitzi, Geiß oder Rehbock genannt. Gitzi, d. h. die ganz junge Geiß, ist besser, als der ebenso alte Bock. Zweijährig ist dieser trocken und zäh. Im übrigen behandelt man das Rehfleisch wie das vom Hirsch. Dasselbe


Das Dressieren des Geflügels.
Einfaches Dressieren
Doppeltes Dressieren
Bardieren
Das Tranchieren des Geflügels.
Hahn
Poularde
Gans
Truthahn



kann von der Gemse gesagt werden, die ähnlich wie beim Reh als Gemsgitzi, Geiß und Bock vom Jäger bezeichnet wird.

282. **Hasenpfeffer.** a) Dieser wird nach allen Regeln vom braunen Ragout (Nr. 210) bereitet. Wenn das hiefür dienliche Hasenklein sofort gebraucht werden kann, ist es nicht nötig, das Fleisch zu beizen (Nr. 205 Vorbemerkung), sonst aber muß man es bis zum Gebrauche in eine Beize legen. Unbedingt nötig aber ist das Beizen bei einem älteren Tier mit grobfaserigem Fleisch, und zwar je nachdem 2—4 Tage. Gibt man gekochte Beize noch recht warm daran, so ist das Fleisch nach wenigen Std. oder, wenn es über Nacht darin gelegen hat, schon gut. (Dies gibt feineren Pfeffer als der lang gebeizte.) Für eine kleine Haushaltung von 3—4 Personen reichen ³/₄—1 kg. Die Zutaten sind folgende: 65 g geräucherter Speck und 20 g gesottene Butter zum Abbraten der Stücke, 30 g gehackte Zwiebeln, 2 stark gehäufte Löffel braunes Röstmehl oder frisch geröstetes Mehl, dazu, wenn nötig, etwas frische Butter zum Anrösten des Mehles, zum Ablöschen der Sauce ¹/₂ Glas Rotwein oder verdünnte Beize und ³/₈—¹/₂ l Wasser zur Erzielung einer nicht zu dicken Sauce. Das notwendige Salz gibt man etwa 15 Min. vor dem Anrichten an den Pfeffer. Nach Belieben würzt man noch mit ¹/₄ Zitronenschnitz und 1 Stengel Zitronenkraut, die vor dem Anrichten wieder entfernt werden. Ist der Pfeffer nach Nr. 210 bis zum Anrichten fertig, so hebt man das Fleisch auf eine heiße Schüssel, stellt es an die Wärme und richtet rasch die Sauce, die nach Salz und Säure abgeschmeckt werden muß. Zu starker Säure begegnet man mit Zugabe von etwas Zucker, zu schwacher aber mit Zitronensaft oder Essig. Im ferneren verlangt Hasenpfeffer ziemlich viel Pfeffer, man kann statt weißem Pfeffer auch Cayennepfeffer hinzutun, bis die Sauce rezent schmeckt. Im letzten Moment soll diese noch mit ¹/₄ Glas Hasen- oder Schweineblut, mit ebensoviel saurem Rahm vermischt, gebunden werden. Unter stetem Rühren läßt man sie so vors Kochen kommen, richtet sie über das Fleisch an und umsteckt dieses mit gelb gebackenen Semmelschnittchen. Zu einem guten Hasenpfeffer kann auch der ganze Hase verwendet werden. Auch kann für die Sauce etwas mehr Mehl, oder halb Mehl halb Brösmeli genommen werden.

b) Hasenpfeffer auf andere Art. Der in passende Stücke zerschnittene, wohlgereinigte, gebeizte oder ungebeizte Pfeffer wird zu guter Suppenwürze gegeben, welche man zuvor zerschnitten und in etwas Butter in der Kasserolle abgeschwitzt hat. Das alles wird mit so viel heißem Wasser übergossen, daß es mit dem Fleisch eben steht. Man gibt Salz, nach Belieben Zitronenschnitz dazu, setzt es mittags, wenn der Pfeffer auf den Abend gegeben werden soll, oder abends, wenn man ihn auf den folgenden Mittag richten will, aufs Feuer, läßt ihn zum Kochen kommen, kocht langsam ¹/₂ Std. und setzt das Gefäß mit einem andern heißen Gericht in den Selbstkocher. 1—1¹/₂ Std. vor dem Anrichten schüttet man die Bouillon ab und bereitet mit dieser eine gute, braune, saure Sauce nach Nr. 120. Die fertige, richtig gewürzte, auf Säure geprüfte Sauce wird über das Fleisch gegeben, mit diesem aufgekocht und wieder eingesetzt. Beim Anrichten wird das Fleisch mit dem Schaumlöffel aus der Sauce gehoben, der Rest letzterer wird mit einigen Löffel Blut und Rahm gebunden. Man richtet die heiße Sauce über den inzwischen an die Wärme gestellten Hasenpfeffer an und garniert die Schüssel ringsum mit stehenden, glasierten Zwiebelchen und gebackenen Semmelschnittchen. Schön braun wird die Sauce, wenn man mit dem zu röstenden Mehl ein Stückchen Zucker mitröstet, oder ihr 1—2 Löffelchen Holundergelee zugibt.

Beigaben zu Hasenpfeffer: Salzkartoffeln mit Sauerkraut, Blaukraut oder Kohl, Semmel-, Grieß- oder Kartoffelklöße, Reis, Nudeln, Kartoffelstock oder Makkaroni.

c) Rehpfeffer, Hirschpfeffer, Gems- oder Wildschweinpfeffer, Dachs-, sowie Bärenpfeffer werden nach Art vom Hasenpfeffer b bereitet. Anstatt Blut bekommen diese vor dem Anrichten etwas mehr sauren Rahm. — Beigaben wie zu Hasenpfeffer.

283. **Hasenbraten.** a) Der Braten besteht aus den Hinterteilen, Rücken und Schenkel an einem Stück, oder für eine kleine Haushaltung am Rückgrat halbiert. Man haut inwendig am Rückgrat das Kreuzbein ab, schabt und wischt das Ganze rein ab, wickelt die noch mit dem Fell bekleideten Läufe in Papier und bindet sie beim Gelenk übereinander, oder man kreuzt sie vorher so, daß man über dem Gelenke des einen Laufes eine Flechse losschneidet und den andern hindurch steckt, d. h. wenn man die beiden Seiten im Zusammenhange läßt; dann zieht man am ganzen Braten die Haut ab, reibt ihn mit Pfeffer und Salz ein, überbindet ihn mit Speckscheiben oder spickt ihn (zwei Reihen am Rücken und drei bis vier Reihen an jeder Seite der Schenkel), dann wird die Bratschüssel mit Speckscheiben belegt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ganzer Pfeffer, etwas Zitronenschale und ein paar Wacholderbeeren und 1/8 l kochendes Wasser dazu gegeben oder darin kochend gemacht, der Braten eingesetzt, dann mit 30—60 g heißer Butter begossen und, ob alt oder jung, 1/2—3/4 Std. unter öfterem Begießen nach Nr. 206 gebraten. Die Sauce wird schließlich mit 1—2 dl saurem Rahm und nach Belieben mit einem Eßlöffel Bienenhonig oder Karamel aufgekocht und später durch ein Sieb über den aufgeschnittenen Braten gegeben. Noch besser ist aber ein Zusatz von Kirsch- oder Holderlatwerge.

b) Hasenbraten geschmort. Ein für gewöhnlichen Braten zu altes, zähes Hasenviertel wird besser geschmort, wenn es 6—8 Tage in gute Wildbretbeize (Nr. 205, Vorbemerkung) gelegt und täglich zweimal gewendet worden ist. Es wird stark mit Speck durchzogen und samt den Zutaten zur Beize, nachdem es abgebraten ist, geschmort. (Siehe Nr. 208.) Die Sauce muß sorgsam abgeschmeckt, mit saurem Rahm versetzt und durch ein Sieb über den transchierten Braten gegeben werden.

Beigaben zu Hasenbraten: Sauerkraut, Blau- oder Rotkraut, warmer Krautsalat, Kartoffelstock, Reis, Makkaroni, Spätzchen oder Klöße, wenn er mit Sauce, z. B. Wildbret-, Madeira-, pikanter oder mit Pfeffersauce, extra serviert wird.

284. **Rehrücken, Rehlaffe, Rehschlegel gebraten.** Sie werden rein gehäutet, gewaschen, abgetrocknet und 3—6 Tage in Beize (Nr. 205, Vorbemerkung) gelegt. Wenn das Fleisch jung, zart und saftig ist, kann es auch ungebeizt gekocht oder nur 1—2 Tage mariniert werden. Vor dem Zusetzen wird das Fleisch mit Pfeffer und Salz eingerieben und fein gespickt. Es wird wie Hasenbraten Nr. 283 gebraten. Die Laffe aber wird meistens geschmort.

Beigaben: Salat. Kann auch wie Hasenbraten mit extra Wildbretsauce und den dazu passenden Beigaben serviert werden.

a) Rehrücken von jungem Reh darf nicht gebeizt werden, auch nicht mit Weißwein, er verliert den feinen Geschmack. Er wird nur recht gespickt, Salz und Pfeffer dazu gegeben und mit 120 g frischer Butter und saurem Rahm während 1 Std. unter fleißigem Begießen (Hauptsache!) gebraten. — Sehr fein!

b) Rehkeule mit brauner Sauce. Die Rehkeule wird gehäutet,

geputzt und 1—3 Tage in Essig oder Rotwein mit Gewürzen gebeizt. Dann wird sie abgetrocknet und in Butter oder Olivenöl auf gutem Feuer auf allen Seiten recht braun gebraten. Während des Bratens röstet man in einer zweiten Pfanne 2—3 Löffel Mehl schön braun, löscht mit Beize ab und kocht die Sauce auf. Von der Keule gießt man das überflüssige Fett ab, gießt die Sauce daran, gibt noch etwas frische Zwiebel, Rüben nach Belieben, etwas Lorbeer und Thymian dazu und läßt zugedeckt zirka 2 Std. weichdämpfen. Die Sauce soll kräftig, braun und dicklich sein. Vor dem Anrichten wird noch etwas saurer Rahm dazu gerührt.

c) Rehkeule auf französische Art. Die gespickte Rehkeule läßt man 3 Tage in einer Marinade, die man aus einem Glase Rotwein, einem Glase Essig, etwas Salz, einer starken Prise Pfeffer, Thymian, Zwiebel und etwas Olivenöl hergestellt hat, brät sie in Butter gar und richtet sie mit folgender Sauce an: 2 gehackte Zwiebeln dünstet man in Butter braun, fügt etwas von der Marinade, ferner die Bratenjus und etwas Auflösung von Fleischextrakt bei, läßt diese Sauce ¾ Std. kochen und drückt sie durch ein Sieb, worauf man sie mit etwas Kartoffelmehl bindet und alsdann nochmals aufkochen läßt.

d) Reh-Frikandeau. Von einem Rehschlegel wird die Nuß herausgeschnitten, abgehäutet und sauber gespickt, dann mit frischer Butter, Zwiebeln, Rüben, Lorbeerblatt und ganzem Pfeffer schön angebraten und nach und nach mit guter Jus aufgefüllt, unter fleißigem Begießen weich gedämpft und mit einer Champignonssauce serviert.

e) Rehleber auf italienische Art. (Hors d'oeuvre). Man hacke die abgehäutete, natürlich ganz frische Leber mit etwas Zwiebeln recht fein, vermische sie mit Salz, weißem Pfeffer, einer Gewürznelke und geriebenem Parmesankäse und streiche von diesem Püree auf fingerdicke Weißbrotscheiben, gebe diese mit der bestrichenen Seite in stark kochendes Backfett, backe sie wenige Minuten lang und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Nun bestreiche man auch die andere Seite der Schnitten, backe sie und garniere sie mit Petersiliensträußchen und Zitronenvierteln, deren Saft man über die Schnitten preßt. — Dieses Gericht ist auch kalt sehr schmackhaft.

285. Hirschschlegel, Rücken und Laffe werden gebraten nach Nr. 284.

286. Gemsschlegel, Rücken und Laffe gebraten. Nach Nr. 284. Bei allem ungebeizten Wildbret werden Wacholderbeeren als Würze beigegeben.

287. Junges Wildschwein (Frischling) gebraten. Keule, Rücken und Laffe werden 2—3 Tage gut gebeizt und wie Hasenbraten gebraten, die Laffe wie Hasenbraten geschmort.

288. Wildschweinskopf gefüllt wird wie zahmer Schweinskopf nach Nr. 249 b behandelt.

289. Kotelette von Hirsch, Gems, Reh und Wildschwein. Dem Rücken entnimmt man für 1 Kotelette je 2 Rippen, die eine wird aber ausgelöst. Nur bei größeren Tieren entnimmt man sie, wie gewohnt, Rippe für Rippe. Bereitungsart wie andere Kotelette. (Siehe Nr. 231.)

290. Schnitzel von Hirsch, Gems, Reh und Wildschwein werden von deren Filet, enthäutet und gebeizt, in sehr schiefer Richtung 1½ cm dick abgeschnitten. Man bereitet sie wie Beefsteaks nach Nr. 227 als Herd- oder Rostbraten.

291. Verdämpftes Wildbret. Ein Stück Keule, Laffe oder Ziemer von dem oben angeführten Wild, zu dem auch noch Wildschwein- und Bären-

fleisch hinzugerechnet werden kann*, wird gehäutet, mit Salz eingerieben und fein gespickt. In die zum Kochen bestimmte Kasserolle legt man einige Scheiben Speck, darauf zerdrückte Wacholderbeeren, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Sellerie, gelbe Rüben, ein Zitronenschnitzchen, ein Sträußchen Petersilie und Zitronenkraut, gibt einige Löffel Essig, 1 Löffel Zucker, 4 Eßlöffel feines Oel oder Butter und eine Schwarzbrotrinde dazu, deckt das Geschirr gut, läßt das Fleisch auf Kleinfeuer dämpfen, bis es prötzelt, gibt einige Löffel kräftige Brühe nebenein, schwenkt das Gefäß und läßt es so wieder einkochen. Alsdann wendet man das Fleisch, füllt soviel kräftige Knochenbrühe oder Wasser, nach Belieben auch Rotwein auf, daß es eine gute Sauce gibt, deckt das Gefäß, läßt den Inhalt ½ Std. langsam dünsten und stellt ihn hernach über Nacht in den Selbstkocher und, wenn es am Morgen noch nicht weich ist, nochmals in den Selbstkocher. Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer 3½—4 Std. Man richtet das Fleisch auf die gewärmte Schüssel, entfettet die Sauce, verdickt sie mit etwas kalt angerührtem braunem Röstmehl, läßt die Sauce 5 Min. kochen und gibt sie durch ein Sieb über das inzwischen an die Wärme gestellte Fleisch.

292. **Wildbret-Haschee.** ½ kg extra zu dem Zwecke gekochtes oder die Ueberreste des gebratenen oder gedämpften Wildfleisches werden gehackt. In Butter dünstet man gehackte Zwiebeln, Champignons und Petersilienblätter, gibt 1½ Löffel braunes Röstmehl oder frisch geröstetes Mehl dazu, rührt mit guter Jus aus Wildknochen an, daß es eine sämige Sauce gibt, die man gut aufkochen läßt, kräftigt sie mit einigen Löffeln Madeira und gibt nun das gehackte Fleisch dazu. Man läßt es unter Umrühren nur noch heiß werden, nicht mehr kochen. Falls es zu dick wäre, so verdünne man es mit Jus, Rotwein oder saurem Rahm. Man serviert dies Haschee mit Spiegelei, in Omelette oder in Pastetenhaus.

293. **Wildbret mariniert.** Man kocht das Wildbret in einer säuerlichen Brühe von Essig, Weißwein und Wasser, in welche ein Mousselinbeutel mit ganzem Pfeffer, Nelken, Zitronenschale, Rosmarin, ein Tannenzweiglein, Majoran und Basilikum gegeben wird. So läßt man das Fleisch, über dem die Brühe zusammengehen soll, nur halbweich werden, dann läßt man es erkalten und entfettet die Brühe. Das Fleisch, sowie den Gewürzbeutel legt man in einen entsprechend großen Steinguttopf, schüttet die erkaltete Kochbrühe wieder darüber; wiederum muß die Brühe darob zusammengehen, sonst schüttet man gesottenen Essig nach. Das Abschöpffett wird geschmolzen und wieder oben aufgegeben; reicht es nicht zu einer vollständigen Decke aus, so nehme man Rinderfett. So oft Fleisch zu entsprechender Zubereitung ausgehoben wird, muß die Fettdecke abgehoben, aufs neue eingeschmolzen und wieder aufgegeben werden.

294. **Murmeltier** wird nicht ausgebalgt, sondern wie Schweine abgeschabt. Man teilt sie nach dem Ausweiden je in hinteres und vorderes Viertel, salzt sie auf gewöhnliche Art ein, hängt sie einige Tage in den Rauch, siedet sie auf dieselbe Weise wie Rauchfleisch und serviert sie kalt oder warm. Zu ersterem Zweck sind sie auch gut im Fischsud gesotten, in welchem man sie erkalten und liegen läßt, bis sie gebraucht werden.

---

* Anmerkung. Wildschwein- und Bärenfleisch haben beide stark hervortretenden Wildgeschmack und herbes Fleisch. Dieses muß länger und in reichlich gewürzter Essigbeize liegen. Die Beize hiefür kann auch gekocht und heiß übergossen werden, bei fleißigem Wenden kann es so in 2—3 Tagen bereitet werden. (S. Nr. 205, Vorbemerkung.)

295. Dachsfleisch hat, wie das Fleisch des Murmeltieres, ebenfalls einen starken Erdgout. Wer diesen nicht gerne hat, der hänge das ausgebalgte und ausgeweidete Tier 2 Tage in fließendes Wasser und lege es nachher 3 bis 4 Tage in Wildbretbeize, ehe man es zum Dämpfen usw. verwendet.

Die Zubereitung von zahmem und wildem Geflügel.

(Hiezu eine Kunstdrucktafel.)

Vorbemerkung. Beim Einkaufe von lebendem Geflügel achte man im allgemeinen auf das Gefieder, ob es sauber und glatt liege oder zerzaust und unrein aussehe. Zu letzterem gesellt sich oft noch auffällige Leichtigkeit, alles Zeichen, daß man es mit einem krankhaften, schlecht genährten Tier zu tun hat. Ein frisch-roter Kamm, glänzende Augen, gesunde Füße und beim Auseinanderblasen der Federn weiße Haut, sowie eine volle Brust und entsprechende Schwere deuten auf den gesunden Zustand gemästeten Geflügels. Alte Hühner haben kleinere, mattrote Kämme, Bruthennen zeigen unterhalb der Brust auf der Haut rote Flecken. Bei totem Geflügel hat man darauf zu achten, ob es wirklich geschlachtet und nicht etwa verunglückt oder krepiert sei. Ist die Wunde nicht blutig und klaffend, oder die Haut am Leibe unter den Federn blau, das Gewicht leicht, und gibt sich beim Druck mit dem Finger eine größere Nachgiebigkeit kund, dann sehe man von einem Kauf ab. Verwendet man lebendige Tiere, so sorge man dafür, daß das Töten mit gutem Instrument, mit sicherer Hand und der nötigen Sachkenntnis geschehe. Die einzelnen Geflügelarten werden auf verschiedene Weise getötet: den Hühnern schneidet man von der linken Seite unter dem Kopfe die Hauptader durch; schneide aber den Halswirbel nicht mit durch. Den Tauben dreht man den Kopf ab; dem Truhthahn hackt man den Kopf ab; Gänse und Enten tötet man, nachdem sie 12 Std. ohne Nahrung gewesen sind, noch einmal gebadet haben und in trockenem Stroh im Stalle wieder trocken geworden sind, durch einen Stich in das Genick, wobei das Blut in etwas Essig aufgefangen und gerührt wird. Man darf die Tiere nicht loslassen, bevor sie verblutet haben.

Das Rupfen des Federviehs. Bei selbstgeschlachtetem Federvieh rupft man die Federn meistens noch bei warmem Körper aus, zuerst die Schwanz- und Flügelfedern. Dann fängt man beim Kopfe an, die kleineren Federn auszurupfen, wobei man die Haut mit der linken Hand fest anspannt und mit der rechten wenig Federn, nahe an der Haut anfassend, von oben nach unten auszieht. So rupft man sie von einem Teile zum andern je sorgfältig aus, ohne dabei die Haut zu verletzen. Will man Geflügel behalten, so läßt man es erst einige Tage an der Kühle in den Federn hängen. Dadurch wird es mürber. Zu lange darf man es nicht anstehen lassen, bis man es rupft. Wenn das Geflügel die Federn nicht lassen will, tauche man es, es an den Füßen haltend, wiederholt rasch in heißes (65—70° R) Wasser, bis die Federn sich ausziehen lassen.

Flambieren. Bei gerupftem Geflügel wird der zurückgebliebene Flaum mittels Strohpapier oder Spiritusfeuer oder einer Gasflamme am Gasherd abgesengt, doch darf das Feuer nicht lange einwirken, sonst wird die Haut spröde. Es geschieht das unter raschem Wenden und Drehen des Geflügels über der Flamme. Nachher zieht man die Stoppeln noch mit dem Messer und vorgehaltenem Daumen aus der Haut.

Ausweiden und Reinigen. Zunächst entfernt man die Augen, wenn der Kopf daran bleiben soll, und reinigt den Schnabel. Bei zahmem Geflügel hackt man die Beine am Kniegelenk, bei Schnepfen, Bekassinen, Wachteln und Krammetsvögeln am Fußgelenk ab, beim übrigen Federwild werden nur die Krallen weggemacht, nachher zieht man bei den größten die gebrühte Hornhaut ab. Nun legt man das Geflügel auf die Brust, spannt mit der linken Hand die Halshaut straff an und macht dem dünnen Streifen entlang, von den Flügeln bis zum Genick, einen Einschnitt, löst hierauf Kropf und Gurgel aus, schneidet sie hinter dem Kopf ab und zieht sie heraus. Jetzt wird das Geflügel auf den Rücken gelegt, dann fährt man

vom Halse aus mit dem Zeigfinger in die Bauchhöhle und löst an Rücken und Bauchwand die Eingeweide ab. Am Steiß wird der Ring abgeschnitten, wodurch der Mastdarm frei wird. Von da aus macht man am Bauch in gerader Richtung und in der Mitte nach vorn vorsichtig, daß man innere Teile nicht verletzt, einen Längenschnitt. Darauf fährt man mit Zeig- und Mittelfinger in das Huhn, reißt sorgfältig ringsum die Eingeweide los, faßt den Magen und zieht sie behutsam aus, so daß die Gallenblase nicht verletzt wird. Bei Gänsen muß aber vorher das Bauchfett herausgenommen werden. Mit Ausnahme von Leber, Herz und Magen wird alles weggeworfen. Beim Federwild wird meistens das ganze Eingeweide weggeworfen, bei Schnepfen nur der Magen, bei Krammetsvögeln, Lerchen und Wachteln dagegen wird das Eingeweide nicht ausgenommen, nur der Kropf wird entleert. Die Leber, das aufgeschnittene Herz und der entleerte, vom harten Häutchen befreite Magen werden wohl gereinigt, mit etwas Salz bestreut an die Kühle gestellt. Das Geflügel wird rasch gewaschen, innen und außen trocken gerieben, und wenn es noch länger behalten werden soll, wird die Bauchhöhle mit einer reinen Serviette oder weißem Papier ausgestopft. Dann wird es in eine reine Serviette gewickelt, an die Kühle oder in den Eisschrank gelegt. Dabei muß man es aber täglich in- und auswendig frisch abtrocknen und die Packung in- und auswendig wechseln. Bei solcher Behandlung wird namentlich zäheres Geflügel an Brauchbarkeit gewinnen; denn der Prozeß ist ein ähnlicher wie bei Roastbeef usw. das Ablagern des Ochsenfleisches.

Das Füllen. Fülle kommt unmittelbar vor dem Gebrauch dazu, hat man aber einen recht kühlen Raum oder es ist Winter, so kann es auch tags zuvor geschehen, ebenso auch das Farcieren. Zu diesem Zwecke löst man den Sack der Kropfhaut noch weiter. Ist die Fülle eingestopft, so wird der Sack am Halse zugenäht. Einigem Geflügel wird auch Fülle in die vorher mit Salz eingeriebene Bauchhöhle gegeben, sonst kommt nur das hinein, was in dem betreffenden Rezept angezeigt wird. Man kann 1 oder 1/2 Portion Fülle nach Nr. 218 wählen, am besten aber eine Brotfülle.

Das Farcieren. Manche Geflügelsorten können auch wie Kalbskopf gefüllt werden, wozu dem Rückgrate entlang zuerst ein Längenschnitt vom Kopf bis zum Steiß so tief gemacht wird, daß dadurch der Grat bloßgelegt wird, dann fängt man an, zu beiden Seiten das Fleisch samt Flügel und Schlegel unversehrt an einem Stück abzutrennen, so daß zuletzt das ganze Gerippe samt Eingeweide wegfällt. Das Knochengerüst, sehr stark zerkleinert, gibt dann vorzügliche Knochenbrühe.

Das Dressieren. Bei Hühnern, Kapaun und Truhthahn, welche zu diesem Zwecke auf den Rücken auf ein Tuch gelegt werden, muß zunächst die Brust eingedrückt werden. Man legt ein mehrfaches Tuch auf die Brust und schlägt, wenn der Druck mit der Hand nicht ausreicht, die Bruststpitze mit einem hölzernen Fleischschlegel ein. Darauf legt man das Geflügel auf die Brust, dreht das Flügelpaar übereinander, biegt den Hals zurück und legt den Kopf unter dem einen Flügel durch an die Seite des Huhns, sticht mit der Packnadel durch die Flügel hindurch auf die andere Seite an die entgegengesetzte Stelle, zieht die Nadel aus und sticht in geringer Entfernung wieder zurück auf die erste Seite. Sodann schiebt man die beiden Schenkel vorwärts, so weit man kann, hält sie mit der linken Hand fest, sticht mit der Packnadel hart unter dem Knochen des einen Schenkels ein, schiebt sie so weit vor, bis sie am andern Schenkel an derselben Stelle zum Vorschein kommt, fährt in einiger Entfernung wieder zurück, zieht sie aus, streckt die Halshaut an, knotet den Bindfaden über derselben auf dem Rücken fest, schneidet ab, legt die Schenkelenden so nahe als möglich auf die Mitte und führt alsdann die Packnadel nahe am Steiß an der fleischigen Stelle durch die Schenkel zurück. Anfang und Ende des Packfadens werden nun auf der Seite zusammengebunden. Die Dressierfäden werden vor dem Servieren aufgeschnitten und ausgezogen. Schnepfen legt man unten die Füße übers Kreuz, biegt den Kopf über die Flügel zurück und steckt den Schnabel unter dem Schenkel durch den Leib hindurch.

Spicken und Bardieren des Geflügels. Gespickt wird das weniger fette und saftige Geflügel. Man macht auf jeder Seite der Brust je eine feine, perlenförmige Reihe und an den Schenkeln je 1—2 Reihen mit 2—2 1/2 cm langen,

sehr dünnen Speckfäden. **Bardieren** heißt, die Brust des nicht sehr fetten Geflügels fast ganz mit einer einzigen dünnen, biegsamen, gesalzenen Speckschnitte einbinden, so daß sie fest aufliegt. Sie verhütet beim Braten und Dämpfen das Trockenwerden der Fleischfaser.

Zahmes Geflügel.

296. **Huhn gebraten**. Ofen- oder Herdbraten. 1 gewöhnliches Landhühnchen reicht für zwei Personen. Ein 1jähriges, ausgewachsenes für 3 bis 4 Personen. Ist es gut vorbereitet, d. h. ausgeweidet, gereinigt und aus- und inwendig richtig gesalzen (10—15 g feines Salz), so legt man ein Stückchen frische Butter und 1 Teelöffel abgezupfte Petersilienblätter in die Bauchhöhle, nach Belieben auch Herz und Leber, sowie den Magen mit etwas Salz, dressiert es gut und spickt oder bardiert es, falls es nicht fett ist. Man setzt es ohne Bratengarnitur mit dem Rücken auf etwas frische Butter in die passende heiße Bratschüssel, begießt es auf der Brust sorgfältig mit klar aufsteigender, siedender Butter, stellt es in den nicht allzu heißen Ofen, läßt es bis zum Prasseln kommen und begießt es von da an zum öftern wie gewöhnlichen Braten, wobei man je 1 Löffel Fleischbrühe, Wasser oder Wein zugibt. Fond und Kruste müssen schließlich braungelb sein. Bratezeit ½ bis ¾ Std. Barde wird 10—15 Min. früher weggenommen, damit der unter ihr liegende Teil auch gebräunt wird. Ein sicheres Kennzeichen vom Garsein des Geflügels ist, wenn klarer Saft aus dem Baucheinschnitt ausläuft und die Schenkel aufgelaufen, aber weich sind. Sodann löst man die Dressierfäden, hebt das Huhn auf eine warme, mit gebackenen Kroutons belegte Schüssel und schüttet den entfetteten, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe losgekochten Fond darüber. — Gebratenes Huhn wird mit Salat serviert.

297. **Huhn am Spieß gebraten.** Nach Nr. 296 vorbereitet, wird es mit feinem Oel bestrichen, an den Spieß gesteckt und je nach der Größe in 15—25 Min. gebraten.

298. **Huhn braisiert.** Diese Zubereitung kann auf dem Herd besorgt werden und eignet sich besonders auch für ein etwas mageres oder älteres Huhn. Nach Nr. 296 vorbereitet, nach Belieben gefüllt, jedenfalls aber gespickt oder mit Barde versehen, setzt man es mit einem guten Stück Butter in eine dazu passende Kasserolle, welche nicht zu viel Raum übrig läßt, gibt einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, deckt das Gefäß und läßt es nun gelinde dämpfen, bis es prötzelt. Dann begießt man es, füllt abermals wenig Fleischbrühe (Jus), Wein und Wasser auf und fährt so fort, es stetig bedeckt zu dünsten, bis es gar ist (¾—1 Std.). Es wird angerichtet wie gebratenes Huhn. Nach Belieben kann es mit gebackener Petersilie garniert oder mit grünen Erbsen oder Spargel serviert werden.

Erkaltetes, gebratenes oder braisiertes Geflügel kann mit Mayonnaise gegeben werden. Man verziert die Schüssel mit gefärbter Sulz, Petersilie, Kapern und sauren Gurken und gibt dazu grünen oder gemischten Salat.

299. **Huhn gedämpft oder weißgekocht.** Ein nicht mehr ganz junges, aber gut gemästetes Huhn wird nach dem Dressieren blanchiert. Nachdem es ausgehoben und mit kaltem Wasser überspült ist, legt man es zum völligen Erkalten ins kalte Wasser. (In Gasthöfen wird das Blanchieren aller Fleischsorten in derselben Brühe vollzogen, sie kräftigt so das Fleisch und dient wieder zum Anrühren von Saucen, zum Dämpfen u. dgl.) — Ganz erkaltet, abgetropft und getrocknet, wird das Huhn mit Zitronensaft eingerieben, dann bardiert, wenn nötig, und mit etwas frischer Butter in eine

enge Kasserolle gesetzt und gedeckt etwas angebraten. Darauf füllt man so viel gute, siedend heiße Fleischbrühe auf, daß sie darüber zusammengeht und legt 1/8 Zitronenschnitz dazu. Man läßt das Huhn auf Mittelfeuer gedeckt 10 Min. dämpfen und stellt es hernach 1 1/2—2 Std. in den Selbstkocher. Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer 3/4—1 Std. Will man es nachher kalt geben, so läßt man es in der Brühe erkalten. Soll es aber warm serviert werden, so bereitet man eine gute Weißweinsauce (Nr. 95) mit dem entfetteten, abgesiebten Fond vom Huhn und bindet sie nachher mit 1—2 Eigelb. Diese wird extra mit gedämpftem Reis, Nudeln oder Makkaroni, Spargelerbsen, grünen Erbsen oder Blumenkohl zu dem schön transchierten Huhn gegeben.

Das Huhn kann an die Wärme gestellt und der Fond, zu Sirup eingekocht, zum Glasieren des Huhnes verwendet werden. So wird es entweder mit einer Morchelsauce oder Tomatensauce wie oben serviert, oder ohne solche mit Salat gegeben. Kaltes, weißgekochtes Geflügel wird mit Salz oder Aspik verziert und ebenfalls mit Salat zu Tische gegeben.

300. Aelteres Huhn gesotten. Siehe Nr. 8. Das transchierte Huhn wird in guter nicht legierter Frikasseesauce oder mit Curry- oder Paprikasauce (Nr. 115, 116) aufgekocht und im Reisring zu Tische gegeben.

301. Hühnerfrikassee. Das Huhn wird nach dem Ausnehmen je nach der Größe in 4—6—8 Stücke zerlegt, dann gut gewaschen und blanchiert. Man gibt die erkalteten, gut abgetropften, mit Zitronensaft eingeriebenen Stücke in hinlänglich siedende Butter und läßt sie unter öfterm Wenden so lange darin anziehen, bis sie steif sind. Dann streut man 1 Löffel Mehl darüber, vermischt es damit und, wenn die Stücke dieses angezogen haben, gießt man 1/2 Glas Weißwein und so viel halb Wasser, halb Fleischbrühe daran, bis es eine dünne Sauce ist. Man fügt noch 1 Zitronenrädchen, etwas Muskatnuß und nach Belieben Morcheln oder Champignons dazu, läßt das Frikassee 1/4 Std. langsam auf Kleinfeuer und hernach 1—2 Std. im Selbstkocher dämpfen, auf Kleinfeuer 3/4—1 Std. Zuletzt wird die Sauce mit 1—2 Eigelb gebunden. Es kann, mit Kalbfleisch oder Hühnerfleisch versetzt, in ein Pastetenhaus oder in eine warme Schüssel angerichtet werden. Im letztern Falle wird der Schüsselrand entweder mit gebackenen Weckenkroutons oder mit Spanischbrot garniert.

302. Huhn en sauce. Ein wie zu Frikassee zerschnittenes und gesalzenes Huhn wird in Butter gelb verdämpft. Inzwischen wird eine pikante Sauce, Tomatensauce, Paprikasauce usw. gemacht, an das verdämpfte Huhn geschüttet und dieses nun noch vollends weich gekocht und auf Kroutons angerichtet.

303. Huhn gebacken. Man rechnet für 4 Personen 2—3 junge Hühner, die unmittelbar vor dem Zurichten geschlachtet, gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen, getrocknet und dem Rückgrate folgend gespalten werden. Die Stücke werden leicht gesalzen, in einen Ausbackteig oder wie Kotelette zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in gesiebte geriebene Semmel getaucht. Dann backt man Stück für Stück in dampfend heißer Butter schwimmend hübsch gelb, aber doch nicht zu rasch, damit das Fleisch gar wird. Man legt sie zum Entfetten aus der Pfanne auf geschnittenes Brot, richtet sie auf eine mit einer kleinen Serviette bedeckte Schüssel an, bestreut sie mit ein wenig feinem Salz und garniert sie mit Petersilie und Zitronenachteln.

304. Paprikahuhn. 1—2 gut vorbereitete Hühner oder Hühnchen werden in 4—8 Teile geteilt, hinlänglich gesalzen und wie Goulasch in einer Zwiebelröste mit Paprika weich gedämpft. Man hebt dann die Hühnerviertel aus, stellt sie an die Wärme, verrührt 1 Löffel Mehl mit dem Rückstand,

löscht ihn mit 2—3 Löffeln saurem Rahm ab, verdünnt ihn mit hinlänglich Fleischbrühe oder Wasser zu einer guten Sauce und richtet diese dann kochend über die Hühnerviertel an. Man garniert die Schüssel mit gebackenen Weckenkroutons.

305. **Hühnerragout.** Siehe Nr. 274 unter Ragout.

306. **Poulet de Bresse** weicht nicht nur in bezug auf Größe (3—4 Pfund schwer), sondern auch in bezug auf feinere Qualität des Fleisches vom gewöhnlichen Landhuhn ab. Ein Poulet reicht für 4—6 Personen neben mehreren Gerichten. Seine Zubereitungsart gleicht in jeder Form der des Huhnes, d. h. es wird ohne alles Gewürz und stets nur mit frischer Butter gebraten, um sein eigenes, kräftiges Aroma ungestört zur Geltung zu bringen.

307. **Kapaun** und **Poularden** sind verschnittene und gemästete Hähne bzw. Hennen. Ein Kapaun reicht für 10—12 Personen. Zum Braten sollten Kapaun und Poularde nicht über ein Jahr alt sein. Man erkennt die jungen an den kurzen runden Sporen und den schuppenartigen, feuchten Beinchen. Alte Kapaunen haben lange Sporen und steife Beine mit trockener Haut. Die Zubereitungsart bei Kapaun und Poularde ist in allen Formen gleich der des Huhnes. Sie können gespickt, bardiert, gefüllt oder farciert gebraten und gedämpft werden usw.

a) Kapaun gefüllt. Herz, Leber und Magen des Kapauns werden mit 125 g Speck, 125 g Kalbfleisch fein gehackt und mit 125 g in 1 Glas Rotwein (Madeira), Butter und Fleischbrühe gar gekochten und abgeschälten Trüffeln im Mörser fein zerstoßen. Ferner zerreibt man eine Handvoll gehackte Schalotten und Petersilie mit 125 g Butter, gibt dies, sowie Salz, Muskatnuß, weißen Pfeffer, Zitronenschale, 1 Teelöffel feine Kräuter, bestehend in Estragon, Basilikum und Pfeffermünz, dazu. Dies alles wird durch ein Sieb passiert und der Kapaun damit gefüllt. Zum Farcieren muß die Portion verdoppelt werden. Der so gefüllte Kapaun wird bardiert und mit Papier bedeckt im Ofen oder am Spieß gebraten.

b) Poularde gefüllt, wie Kapaun gefüllt.

c) Poularde mit Curry. Eine schön gereinigte Poularde wird flambiert, dressiert, in eine Bratpfanne gegeben, soviel Fleisch- oder Knochenbrühe beigefügt, daß die Poularde bis zur Hälfte darin liegt und dann etwa 45 Min. auf mäßigem Feuer gekocht. Hernach bereitet man von Butter, Mehl und der kräftigen Brühe eine Sauce, fügt 1 Löffel Currypulver, das man mit etwas Milch aufgelöst hat, bei und läßts einige Min. kochen, bis die Sauce bündig ist. Sie wird mit 1—2 Eigelb und einem Güßchen Maggi-Würze verfeinert.

Unterdessen läßt man die Poularde abtropfen, befreit sie von den Bindfäden und überzieht sie mit der gelblichen Sauce. — Risotto paßt vorzüglich dazu.

308. **Truthahn (welscher Hahn).** Sein Fleisch ist von sehr feinem Geschmack und soll besser sein als das der Henne. Zum Braten darf er nicht über 1 Jahr alt sein. Ist er älter, so taugt er mehr zum Braisieren, oder dann zum Sieden und zu kalten Schüsseln. Ein noch nicht über 1 Jahr alter, aber doch ausgewachsener Truthahn hat schwache Sporen und glänzende, schuppenförmige, feuchte Beinhaut. Aeltere haben größere Sporen und trockene, hornartige, mehr rötliche Beinhaut. Es ist vorteilhaft, wenn der Hahn nach dem Ausweiden noch 2—3 Tage an die Kühle gehängt werden kann. Wird er gefüllt (im Kropf und Bauchhöhle) oder farciert, so ist die in Rezept Nr. 307 a für den Kapaun angegebene Trüffelfülle — für das Füllen verdoppelt, für das Farcieren verdreifacht, weil er groß ist — anwendbar.

Soll er gespickt werden, so gibt man ihm an der Brust drei Reihen; ausnahmsweise wird der Kropf auch gespickt. Im übrigen wird er gebraten oder braisiert oder weißgekocht und gesotten, wie das gewöhnliche Huhn. Im Ofen muß er $2^1/_2$—3 Std. braten, gefüllt oder farciert dauert es $^3/_4$—1 Std. länger.

309. Perlhuhn. Zubereitungsarten wie bei Huhn.

310. Tauben. Junge Tauben erkennt man daran, daß sie unter den Flügeln noch Flaum haben. Aeltere Tauben mit rotem, hartem Fleisch lassen sich noch zum Sieden in der Suppe, gebeizt zu Ragout verwenden. Tauben gehören, wie Gänse und Enten, zum sog. schwarzen Geflügel und lassen sich als solches nicht weiß kochen. Beim Braten, Dämpfen und Braisieren (siehe Nr. 296, 298, 299) bindet man sie nach dem Bardieren in Reblaub und bringt sie mit diesem zu Tisch. Manche lieben es, beim Kochen der Tauben Wacholderbeeren als Würze zu verwenden. Man serviert sie warm oder kalt, wie Huhn, mit den bei den Rezepten für dieses erwähnten Beilagen. — Wilde Tauben werden wie Rebhuhn (s. dieses) zubereitet.

a) Tauben gebraten. Die Tauben werden geputzt, ausgenommen und mit Salz eingerieben, alsdann gibt man eine Füllung in den Kropf und bindet diesen zu. Zur Füllung für 2 Tauben rührt man 25 g Butter, schlägt 1 Ei hinein, gießt 2 Löffel süßen Rahm dazu, nimmt gestoßene Semmel, so viel wie nötig, um eine teigartige Masse hervorzubringen, fügt etwas Salz, den vierten Teil einer Zwiebel und gewiegte Petersilie hinzu, gibt den feingewiegten Magen und die Leber hinein und rührt alles gut untereinander. Man läßt die Tauben in Butter schön gelb braten, schüttet etwas Fleischbrühe nach und begießt die Tauben fleißig, bis sie nach ungefähr $^1/_2$ Std. gar sind.

b) Tauben, wie Rebhühner gebraten. Man legt junge Tauben 24 Std. in eine Essigbeize. Dann werden sie reichlich mit Speckscheiben umwickelt und mit saurem Rahm gebraten. Im Sommer gibt man Kartoffeln und Salat dazu, im Winter Sauerkraut.

c) Tauben gefüllt. Die Tauben werden wie zum Braten vorgerichtet. Man schneidet sie auf dem Rücken auf und beint sie bis auf den untersten Schenkelknochen gänzlich aus. Die Knochen, sonstige Abfälle, Herz und Magen werden (auf 10 Tauben gerechnet) mit 250 g klein geschnittenem Kalbbeinfleisch und 20 g Zwiebeln angebraten, mit 1 l Wasser aufgefüllt und ganz langsam zu einer Kraftbrühe eingekocht. Dann richtet man folgende Füllung: 7 Brötchen (je 40 g schwer) werden in kaltem Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und in 100 g Butter trocken abgedämpft. In die heiße Brotmasse rührt man ein ganzes Ei und läßt sie verkühlen. Dann gibt man Salz, Pfeffer, 5 ganze Eier, zwei Eidotter und 40 g feingewiegte, fest ausgedrückte Kräuter hinzu (Petersilie, Majoran und Thymian) sowie einen halben Teelöffel geriebene Zwiebel und die fein gewiegten, durch ein Sieb gestrichenen Taubenlebern. Man rührt die Farce $^1/_4$ Std. nach einer Seite hin und füllt die Tauben, die man von innen und außen mit Salz eingerieben hat. Sie werden ganz glatt gestrichen (die Farce quillt stark) und dann zugenäht. Mit Speck umwickelt, brät man die Tauben in reichlich Butter an, gibt die Kraftbrühe nach und nach hinzu und dünstet die Tauben unter beständigem Gießen langsam durch. Endlich entfernt man den Speck und die Fäden und richtet die halbierten Tauben, mit Petersiliensträußchen garniert, auf einer Platte an. Die Sauce wird über die Tauben gegeben.

d) Tauben gebeizt. Dazu lassen sich am besten alte Tauben verwenden, welche man, wenn sie gut hergerichtet sind, in je 4 Teile teilt und

mit allerlei Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Salz, Nelken 1 bis 3 Tage in Essig legt. Man läßt in einer Pfanne Butter heiß werden, gibt die Tauben nebst allen Zutaten hinein und füllt 2 Schöpflöffel Beize und ebensoviel Wasser auf. Nun läßt man alles 1—1½ Std. langsam kochen, macht unterdessen eine braune Mehlschwitze, rührt diese glatt mit der Brühe, treibt die Sauce durch ein Sieb, würzt sie nach Geschmack, legt die Tauben hinein, läßt alles nochmals aufkochen und richtet zusammen an.

e) Taubenragout. Die Tauben werden geputzt und in Hälften zerteilt. Dann gibt man Butter in eine Pfanne, gibt die Tauben in das heiße Fett und läßt sie eine Weile dämpfen, streut etwas Mehl darüber und löscht mit Fleischbrühe oder Wasser ab. Zuletzt kommen Salz und Pfeffer und 1 Glas Weißwein oder der Saft von ½ Zitrone daran.

311. Gans. Junge Gänse erkennt man daran, wenn der untere Teil des Brustkastens (Schild) sich einbiegen läßt, wenn Schnabel und Füße hellgelb und die Fußhaut rauher ist. Zum Braten taugen sie nur ganz jung, Gänsefleisch ist am besten von Ende September bis Dezember.

a) Gans gebraten. Eine mittlere Gans reicht für 8—10 Personen, je nachdem andere Gerichte vorangehen. Nach dem Schlachten muß sie wenigstens 1 Tag hängen. Nach dem Rupfen wird sie sauber gesengt und inwendig und auswendig gereinigt. Sie wird mit Pfeffer und Salz eingerieben. In die Bauchhöhle gibt man einen Stengel gebrühten Beifuß oder ein Sträußchen Majoran, ebenso die Leber, falls man über sie verfügen kann. Dann richtet man die Gans in die Bratschüssel, gießt etwa 2—3 cm hoch kochendheißes Wasser daran, übergießt die Gans stets nur mit der eigenen Sauce, die man mit Fleischbrühe kurz ergänzt, wenn es nötig wird. — Man wendet sie nie, begießt sie recht fleißig und fährt so fort, bis sie hübsch gelb, rösch und weich ist. Je nach der Größe und dem Alter kann sie in 1½—2 bis 2½ bis 3 Std. gar sein. Wäre die nach oben gerichtete Brust zu früh rösch, so müßte man ein bebuttertes Papier auflegen, was bei zu starker Oberhitze bei allen Braten empfehlenswert ist. Man serviert den Braten in seinem eigenen, entfetteten, mit Fleischbrühe oder Jus aufgekochten und passierten Fond. — Man garniert sie mit Petersilie und Endiviensalat. — Zu ungefüllter Bratgans bilden passende Beilagen: Englische Kartoffeln, Sauerkraut, gedämpfte Kastanien u. dgl.

b) Gans mit Kartoffeln gefüllt. 1—1½ kg ausgebohrte, kleine Kartoffeln werden in Salzwasser halb weich gekocht, abgeschüttet, mit etwas Peffer und Salz gewürzt, mit etwas frischer Butter umgeschwenkt und eingefüllt.

c) Gans mit Kastanien gefüllt. 2 kg kurz gesottene Kastanien werden sorgfältig geschält und in 60 g Butter geschwenkt. In einem anderen Gefäß kocht man 125 g einmal in Wasser aufgekochte Rosinen und 125 g gehackte, in Butter gelb geröstete Brosamen mit einem Glase Rotwein soweit ein, bis die Feuchtigkeit aufgesogen ist. Dies wird mit den Kastanien vermischt und das Ganze noch mit ein wenig Salz und Muskatnuß gewürzt.

d) Gans mit Aepfeln gefüllt. Zu 1 kg halb weich gekochten, sauren Aepfelschnitzen nimmt man 125 g hart geröstete Brosamen, 125 g blanchierte Korinthen, 1 Glas Weißwein, 2 Löffel Zucker, Zimmet und Zitronenschale.

Die eine oder andere dieser Füllen nebst Beifuß wird in Kropf und Bauchhöhle der Gans gestopft und die Oeffnung zugenäht. Beim Transchieren wird Gansfülle meistens extra angerichtet oder um die transchierte Gans gelegt.

312. Gansleber sautiert. a) Sie wird einige Std. in Milch gelegt, gehäutet, fein geschnitten und nach Nr. 212 sautiert, wozu sie vorher mit weißem Pfeffer, Muskatnuß und Zitronenschale gewürzt und erst nach dem Anrichten gesalzen wird. Sie wird mit Tomatensauce serviert.

b) Gansleber gedünstet. Von der Leber schneidet man vorsichtig die Galle und etwaige grüne Stellen weg und legt sie einige Std. in abgerahmte gute Milch. Gut abgetrocknet, läßt man sie in heißer Butter unzerschnitten mit etwas Fleischbrühe, Madeira und Salz je nach Größe ½ bis 1 Std. gut bedeckt gardämpfen. Um das Garsein der Leber zu erproben, sticht man mit einer Küchennadel in dieselbe; herausgezogen darf, wenn sie gar ist, kein Fleisch an der Nadel haften. Die Leber wird angerichtet und die Sauce, die man mit ½ Teelöffel Maggiwürze noch kräftiger machen kann, durch ein Tuch passiert, darüber gegeben.

c) Gansleber paniert. Die in fingerdicke Scheiben geschnittene Leber wendet man zuerst in Mehl, dann in zerschlagenem Ei und zuletzt in Paniermehl oder Brösmeli, worauf man sie in Butter gar brät. Man gibt sie als Garnitur zu feinen Gemüsen.

d) Gansleber mit verschiedenen Saucen. Eine Leber schneidet man in fingerdicke Scheiben, klopft sie leicht breit, taucht sie in Milch und wendet sie dann in Mehl, worauf man sie in Butter auf beiden Seiten rasch etwa 3—5 Min. brät. Angerichtet, gibt man den Bratensatz, oder Champignons-, oder Trüffelsauce darüber. Als Beilage dient Maronenpüree. Auf diese Weise gebraten, verwendet man sie auch als Garnitur zu feinen Fleisch- und Gemüsegerichten.

e) Gansleber in Aspik. Die Leber kann auch im Fischsud (s. dies) ¼ Std. — bis sie nicht mehr blutet — gesotten und dann zum kalten Verspeisen in Sulz oder Aspik eingelegt werden.

313. Gänseklein (Schwarzsauer). a) Das sog. Gänseklein besteht aus Kopf, Hals, den Flügelspitzen, der mit dem gereinigten Schlund umwickelten Zunge, dem Kropf, der Lunge, allem Abfallfleisch, zu dem zur Ergänzung nach Belieben auch noch in Würfel geschnittenes Schweinefleisch beigegeben werden kann. Das alles wird wohl gereinigt, in Salzwasser mit etwas Essig, Petersilie und gelben Rüben mild säuerlich gekocht. Gleichzeitig kocht man in einem andern Gefäß Backobst, Dörrobst, bestehend aus Aepfeln, Birnen und Zwetschgen, mit Zucker, Zimmet, Zitronenschale und so viel Wasser, daß es darüber zusammengeht. Am besten kocht man Gans und Obst je für sich ½ Std. und setzt sie wieder je für sich 2—3 Std. in den Selbstkocher. Sind beide, Fleisch und Obst, weich, so gießt man beide Brühen zusammen, rührt sie bis auf einen kleinen Rest an das Gänseblut, würzt, wenn nötig, mit noch mehr Zucker, Zimmet und Zitronenschale, setzt diese Sauce wieder aufs Feuer und läßt sie unter Umrühren nochmals vors Kochen kommen. Sie muß recht sämig sein, wird sie zu dick, so gießt man von der rückständigen Brühe hinreichend dazu. Man läßt sie aber nicht zum Kochen kommen. Die Sauce wird auf das Fleisch gegeben, zu welchem dann das Obst mit Brot- oder Kartoffelklößchen extra serviert wird.

b) Gänseklein auf andere Art. 2—4 zerschnittene Zwiebeln röstet man in Fett goldgelb, gießt dann letzteres ab, gibt das Gänseklein mit Wasser oder Fleischbrühe und einem Glas Wein hinzu und dämpft es in kurzer Brühe auf der Seite des Herdes gar. Wurde die Brühe durch die Zwiebeln nicht sämig genug und wünscht man mehr Sauce, so stäubt man etwas Mehl daran, gießt Fleischbrühe hinzu, würzt mit Pfeffer, Salz, Paprika und 1—2 Eßlöffel Tomatenpüree und kocht es mit dem Klein gut durch.

314. Ganspfeffer wird von dem vorhin erwähnten Gänseklein in gleicher Weise zubereitet wie Hasenpfeffer. — Das Gänseklein kann auch einige Tage gebeizt werden.

315. Gansragout. Eine kleinere Gans wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, diese blanchiert, nachher mit Zwiebeln, Rüben, Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer, 1 Glas Wein und Salz weich gekocht, von der Brühe eine dickflüssige, weiße Sauce gemacht, diese mit einigen Eigelb und Zitronensaft legiert, die Gansstücke dazu getan und mit gerösteten Brotstücken serviert.

316. Gans in Gelee. Zu Gelee oder Weißsauer nimmt man die Keulen, die Fetthälse — zunächst der Brust — die stumpfen Flügel und die mit den geschlitzten Därmen umwickelten Füße, welche beide äußerst gallertreich sind. Selbstverständlich muß das alles vorher aufs gründlichste gereinigt werden. Das alles kocht man mit 2—3 Kalbsfüßen wie saure Sulz (Nr. 201), wozu statt Wein halb so viel Essig genommen werden kann. Das Fleisch, nicht allzu weich gekocht, läßt man in der Brühe etwas verkühlen, ehe man es herausnimmt. Die Sulz wird andern Tages entfettet, aufgekocht, filtriert und dann noch warm auf das in Steintöpfe eingeschichtete Fleisch gegossen. Weißsauer wird kalt gegeben und schmeckt trefflich zu gerösteten Kartoffeln.

317. Gänsebrust geräuchert. Beim Auslösen muß man Sorge tragen, daß die Brust nicht verletzt wird und daß sie genügend mit Haut und Fett bedeckt sei. Sie wird wie Schweinefleisch eingesalzen, 8 Tage im Pökel gelassen, dann getrocknet und nachher 8—14 Tage in den Rauch gehängt. Man verwahrt sie nachher, in Papier gewickelt, in Weizenkleie auf. Sie wird, wie Schinken, roh zu Butterbrot oder zu Blumenkohl und dgl. gegeben.

318. Gänsepökel. Rücken, Mittelstücke vom Hals, die stumpfen Flügel und die Keulenstücke sind dazu brauchbar. Sie werden wie Schweinspökel, auch mit derselben Pökelmischung, behandelt. In dieser Mischung läßt man sie 8 bis 14 Tage liegen und kocht dann das Fleisch wie Pökelfleisch von Schwein. (Siehe Nr. 187.)

319. Ente gebraten. a) Man läßt die Enten, wenn sie der Federn wegen warm gerupft, ausgenommen und ausgespeilert sind, ein paar Tage hängen. — Junge Enten werden wie Gänse (Nr. 311) gebraten, jedoch wird Beifuß als Bratenwürze mit eingelegt. Sie können so zu Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Kohl oder Kastanien gegeben werden.

b) Ente gefüllt mit Kartoffeln, nach Nr. 311 b.

c) Ente gefüllt mit Kastanien, nach Nr. 311 c.

320. Ente braisiert. Wie Huhn (Nr. 298). Beilagen wie zu gebratener Gans (Nr. 311).

321. Ente gedünstet. Die gut vorbereitete, aber ohne Lebereinlage dressierte Ente wird in eine enge Kasserolle gelegt, auf deren Boden Butter, ein Stückchen Schinken, Speckschwarte und ein zerschnittenes Gelbrübchen sich befinden. Damit dämpft man sie gelb, gießt ein Glas Rotwein und hinlänglich Fleischbrühe daran, bis es darüber zusammengeht. Als Würze gibt man noch eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel, 1/8 Zitrone und eine Handvoll Morcheln hinzu. So läßt man sie gedeckt 1/2 Std. köcheln und setzt sie 3 Std. in den Selbstkocher; Kochzeit auf Kleinfeuer 2 1/2 Std. Vor dem Anrichten gibt man ein Stück in Mehl geknetete Butter dazu und nach Belieben einen Löffel Sardellenessenz. Die Sauce muß gut gebunden sein.

322. Ente mit Schnitten. Zu braisierter oder gedünsteter Ente bereitet man von der Leber ein streichbares Haschee. Zu dem Zwecke rührt man die feingehackte Leber in eine gute Morchelsauce (mit einem Teil Jus von der Ente bereitet), läßt die Leber damit unter Umrühren so lange auf dem Feuer, bis

sie gar ist, streicht dieses Haschee, welches also dicklich sein muß — im Notfalle kann man es mit geriebenem Weckchen verdicken — auf messerrückendicke Weckschnitten und bäckt sie entweder im Ofen oder in Schmelzbutter. Man garniert damit rings die Schüssel, auf der die transchierte Ente angerichtet ist, und gießt die Sauce heiß darüber.

Wildes Geflügel.

323. Fasan gebraten. a) Ein junger Fasan reicht für 4—6 Personen. Alle Vorbereitungen sind wie beim Huhn (Nr. 296), nur wird er nicht ausgewaschen, bloß tüchtig abgerieben. Ebenso wird er gebraten nach Nr. 296. Leber und Herz werden gesalzen und gepfeffert in den Leib gelegt, ebenso ein Stück Butter (30 g), das mit einem Löffel Zitronensaft verarbeitet wird. Gespickt oder bardiert, wird er in ziemlich Butter (50 g) und mit Speckwürfeln schön krustig gebraten. Es soll hierbei gute Jus oder Rotwein mit verwendet werden. Die Bratenjus wird schließlich zum Anrichten mit 5 g Kartoffelmehl sämig gemacht. Bratezeit 2—2½ Std. — Wie Gans zu Sauerkraut, Bayrisch Kraut oder Kastanien.

Anmerkung. Fasan wird mehr und mehr in sog. Fasanerien gezüchtet, wild kommt er im Kaukasus und in der Gegend des Kaspischen Meeres vor. Unter allem Geflügel liefert er das schmackhafteste Fleisch, wenn es im richtigen Momente zugerichtet wird. Es muß nämlich so lange in den Federn hängen, bis er am Steiß eine ölige Substanz ausschwitzt und die Hautfarbe am Bauche sich ändert.

b) Fasan farciert. Wie Kapaun Nr. 307.

c) Fasan gedünstet. Wie Ente Nr. 321.

d) Fasan geschmort. Wie Huhn Nr. 298.

324. Auerhahn gebraten. a) Ausreichend für 6—8 Personen. Jagdzeit März und April. Er sollte, gut ausgenommen, 6—8 Tage an der Luft hängen. Um ihn rupfen zu können, muß er stark gebrüht werden, d. h. einen Moment in kochendes Wasser getaucht und darauf in kaltes Wasser gelegt werden. Ist er gerupft, wird er gehäutet, hierauf aus- und inwendig gewaschen und dann sehr gut abgetrocknet. Man halte eine Mischung bereit von 25 g Salz und je 1 kleine Messerspitze gestoßene Nelken, Pfeffer, Wacholderbeeren, Rosmarin und Basilikum. Hiemit wird der Hahn aus- und inwendig eingerieben. Bleibt der Kopf daran (dieser wird bis auf die Mitte des Halses mit den Federn gelassen), so wird dieser mit Papier eingebunden. Dann stellt man den Hahn im Beizgefäß, mit überhängendem Kopf und mit den feinen Scheiben einer Zitrone belegt, 1 Std. an die Kühle. Inzwischen macht man reichlich Beize von Essig und Wasser mit Zwiebelscheiben und Lorbeerblatt siedend, gieße sie kochend über den Hahn und decke ihn mit einem doppelten Tuche. So läßt man ihn 3—4—6 Tage in dieser Beize, die aber täglich 1—2mal aufgekocht und siedend wieder übergossen werden muß, liegen. Nachdem er schön gespickt, mit dünnen Speckschwarten überbunden und in hübsche Form dressiert ist, kann er je nach der mehr oder minder starken Zähigkeit des Fleisches entweder mit reichlich Butter oder saurem Rahm nach Nr. 206 als deutscher oder nach Nr. 207 als Schmorbraten bereitet werden.

b) Auerhenne gebraten. Für 5—6 Personen. Jagdzeit im Herbst. Diese soll ausgenommen 5—6 Tage an der Luft hängen. Wenn die Federn sich nur schwer entfernen lassen, muß man sie auch brühen. Der Henne werden die Füße am Kniegelenk, sowie auch der Kopf abgeschnitten. Nachdem sie gehäutet, geklopft, gut gewaschen und von innen und außen getrocknet ist, kann man sie einsalzen; für eine ganz junge Henne genügen 25 g Salz und 1—2 Messerspitzen Pfeffer. Hierauf wird sie in schöne Form dressiert, gespickt und bardiert. Man brate die Henne ohne weitere Bratenwürze als ein paar zer=

quetschte Wacholderbeeren nach Nr. 206, wobei sie mit 100 g braun erhitzter Butter begossen, während 1½—2stündiger Bratzeit nach und nach ½ l saurer Rahm und, wenn nötig, etwas Fleischbrühe oder Rotwein nachgegeben wird.

Anmerkung. Die Erkennungszeichen beim Einkauf von Wildgeflügel sind in Bezug auf das Alter besonders zu berücksichtigen. Beim Auerhahn unterscheidet sich die Henne vom Hahn, daß sie kleiner ist, an Hals und Brust rotbraunes Gefieder und auf der Brust einen weißen Fleck hat. Die jungen Hähne und Hennen haben blaßgelbe, hellere Schnäbel als die alten. Für gute Braten dürfen sie nur ½—¾ Jahr alt sein. Sind sie älter, so muß man sie durch starkes Beizen mürber machen. Als Ragout, 8—10 Tage gebeizt und wie Hasenpfeffer bereitet und 2—3mal im Selbstkocher gedämpft, bringt man schließlich noch einen älteren Auerhahn in schmackhafter Form auf den Tisch.

325. **Birkhuhn.** Das Birkhuhn ist eine Art Waldhuhn. Jagdzeit für die Hähne im Frühjahr, für die Hennen im Herbst. Das Huhn ist um ⅓ kleiner als der Hahn (1¾—2 kg schwer). Zubereitung wie Fasan und Auerhahn oder auch wie das gewöhnliche Huhn.

326. **Wildente gebraten, braisiert, gedünstet, gekocht,** wie zahme Ente (Nr. 319—321). Es ist ratsam, ihr beim Braten ein Stück Hering und ⅓ Zwiebel in den Leib zu stecken, das zieht den tranigen Geschmack an.

327. **Rebhuhn gebraten.** a) Wie Fasan (Nr. 323), aber mit dem Unterschiede, daß man beim Bardieren Reblaub unterlegt oder, wenn man es spickt, nachher aufbindet. So wird es wie ein gewöhnliches Huhn nach Nr. 296 gebraten. Hat man kein junges Huhn, so beizt man es nach dem Dressieren noch 2—3 Tage in Wildbretbeize (s. Nr. 205, Vorbemerkung), fügt beim Braten noch etwas Beizessig und nachher noch sauren Rahm dazu. Es kann auch, wenn es jung ist, wie Kapaun gefüllt, gebraten werden. Man richte es mit gebackenen Kroutons mit dem heißen, gut aufgekochten, mit 5 g Kartoffelmehl sämig gemachten Fond an.

Anmerkung. Junges Rebhuhn (Feldhuhn) läßt sich an der gelblichbraunen Haut der Füße und dem ähnlich gefärbten Schnabel als jung, bei silbergrauer oder bläulicher Färbung aber als alt schätzen. Es soll nicht allzu fett, wohl aber kräftig und wohlgenährt sein. Man weidet es aus, trocknet den Leib, legt in denselben in Musselin gebunden: Rosmarin, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Pfeffer und hängt es noch ein paar Tage in den Federn an die Kühle.

b) Rebhuhn gedünstet oder braisiert, wie Fasan (Nr. 323).

c) Rebhuhn mit Weißkohl. Ein altes, gut zugerichtetes Rebhuhn wird angebraten. Inzwischen wird ein auseinander geschnittener und gereinigter Kohlkopf (ungefähr ¾ kg) so lange blanchiert, bis die Blätter lahm sind, dann wird er abgekühlt und zum Vertropfen gestellt. Auf den Boden einer Kasserolle legt man Speckwürfel, Zwiebel und gelbe Rüben, beide fein zerschnitten, darauf die Hälfte Kraut, dann das Rebhuhn und 100 g mageren Speck oder Schinken (nach Belieben auch eine Schweinsbratwurst oder einen Schübling) und die andere Hälfte des Krautes mit hinlänglich Salz und Pfeffer. Man gibt ⅓ l Weißwein und soviel Fleischbrühe oder Wasser dazu, daß es mit dem Kraute eben steht, obenauf legt man noch 2—3 Nelken und einige Pfefferkörner und dämpft es gedeckt, zuerst auf Kleinfeuer 30 Min. und nachher im Selbstkocher noch 3 Std., Kochzeit auf stetigem Kleinfeuer, dampffest gedeckt, 2 Std. Das Kraut wird beim Anrichten mit einem scharfen Löffel zerkleinert, auf eine Platte umgestürzt und Rebhuhn, Speck und Wurst als Garnitur rings um die Schüssel gelegt.

d) Rebhühner gespießt. Ganz junge kleine Rebhühner werden sauber hergerichtet, ausgenommen und mit einer feinen Trüffel-Farce gefüllt. Dann spießt man die in Speck eingebundenen Tierchen auf einen Drahtstab — auch eine Spicknadel kann dafür dienen — und legt sie in eine mäßig große Brat-

pfanne. Es können 5—7 Stück an einem Stäbchen sich befinden. Seitwärts gibt man braune Butter hinzu, etwas schwarzes Brot und Wurzelwerk aller Art, auch eine Prise Cayenne, und brät die Hühner in kaum einer Viertelstunde gar. Beim Servieren kann man sie von den Stäbchen herabschieben und mit Kresse garnieren; hübscher ist es jedoch, wenn man vermittelst einiger Dressiernadeln, die man kreuzweise übereinander bindet, eine Art Träger nach der Art unserer Besteckträger herstellt. Darauf legt man das Stäbchen, an das die Rebhühner gespießt sind, die nun hängend erscheinen und mit frischer Kresse ausgeschmückt werden. Die Sauce wird extra dazu gegeben, ebenso Rotkohl oder Salat.

328. **Schneehuhn gebraten** (ohne Reblaub), **braisiert, gedünstet,** wie Rebhuhn (Nr. 327). Vor dem Zubereiten sollte es eine Nacht in Milch gelegt werden.

329. **Schnepfen zubereitet, gebraten, braisiert** oder **gedünstet,** wie Rebhuhn (Nr. 327). Inzwischen bereitet man Schnepfenschnitten wie folgt: Man entfernt vom Eingeweide bloß den Magen, das übrige wird fein gehackt, mit einem Löffel fein geriebenem Brot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß untermischt, mit ein wenig Bratenjus von der Schnepfe durchgerührt, auf dünne Weckschnitten gestrichen und diese in Butter oder im Ofen gebacken (Schnepfendreck). Sie werden als Beilage um die gebratene oder gedünstete Schnepfe gestellt, welche mit ihrer kräftigen Sauce begossen wird.

330. **Bekassinen.** Wie Schneehuhn (Nr. 328).

331. **Haselhuhn.** Wie Huhn (Nr. 296) oder wie Schneehuhn (Nr. 328).

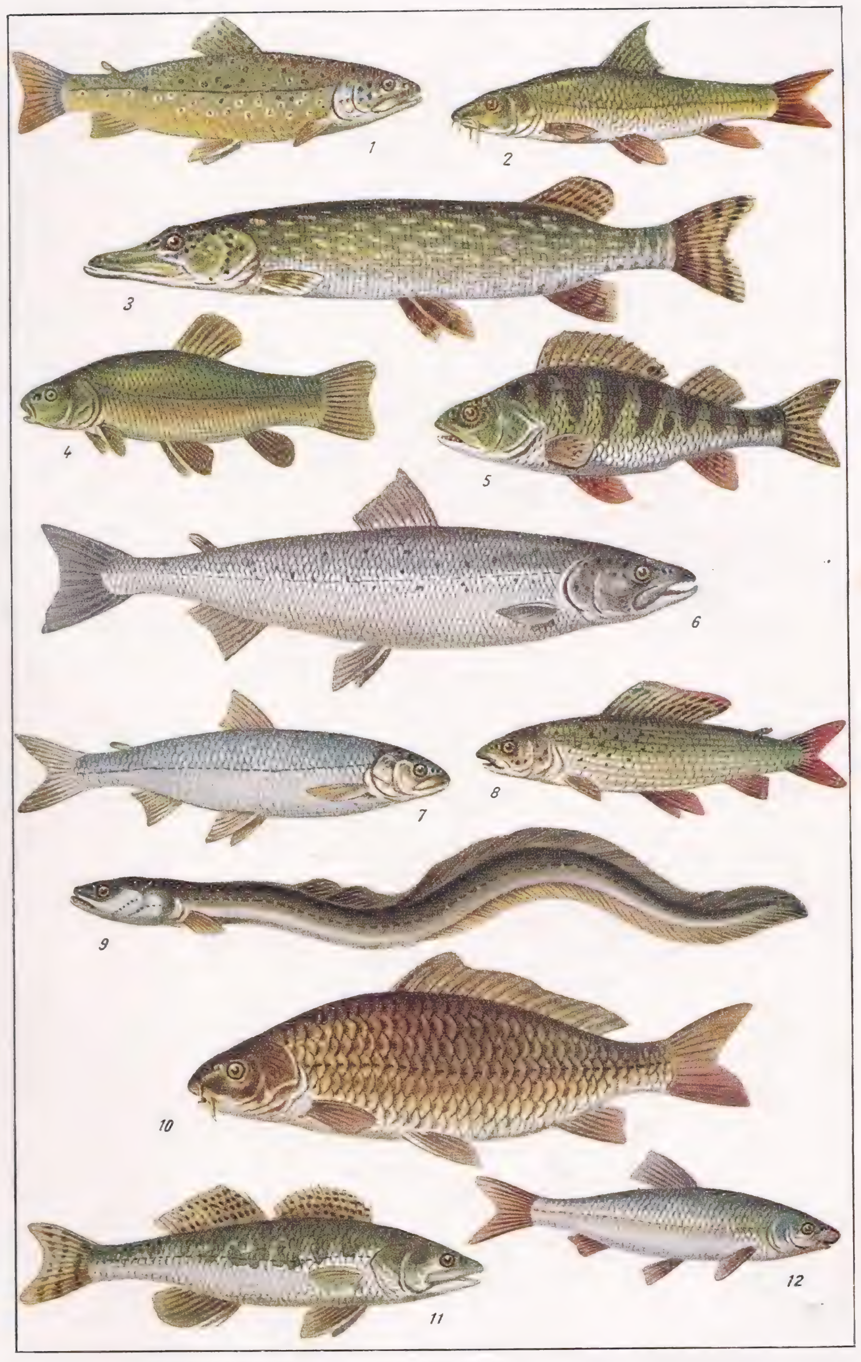
332. **Wachteln** sind am besten nach der Weizenernte, wenn die Federn noch nicht ausgegangen sind. 2—3 Stück pro Person. Denselben werden nach dem Flambieren die Hälse abgeschlagen und die Füße rückwärts gebogen. Mit feinem Salz eingerieben, je mit Oel bestrichen und mit einer Speckscheibe dazwischen, werden sie am Spieß gebraten. In die Pfanne oder in den Ofen legt man sie, in dünne Speckscheiben eingebunden, in braun gemachte Butter und brät sie unter öfterm Begießen mit einigen Wacholderbeeren in der Sauce so lange, bis sie bersten wollen. Sie werden mit dem feinen Fond auf Kroutons serviert. — Sie können auch wie Rebhuhn gedämpft werden. — Man gibt sie zu Polenta, Sauerkraut, und die gedämpften zu Kohl.

333. **Salmi** (Ragout) **von Geflügelresten.** Man schneidet gute Reste in schöne Stücke. Den Rest mit den Knochen stößt man mit 2—3 Schalotten zu feinem Brei, den man auf eine Schinkenschnitte in eine Kasserolle gibt, mit Fleischbrühe oder Jus zu dünner Suppe auffüllt und hernach auf die Hälfte einkocht. Sie wird abgesiebt an eine dicklich gehaltene, gut gewürzte Madeirasauce gegeben, mit Champignons und entkernten Oliven versetzt zum Kochen gebracht, und wenn sie die richtige Dicke von guter Sauce hat, läßt man die Geflügelreste darin vors Kochen kommen. Man richtet das Geflügel zierlich an, gibt die Sauce, die man mit einigen Tropfen Karamel hübsch braun färben kann, darüber und garniert das Salmi, dem Rand der Schüssel entlang, mit gebackenen, dreieckigen Semmelschnittchen oder gibt es in eine Pastete.

Fische.

Das Töten der Fische. Am besten sind die Fische frisch aus dem Wasser. Man tötet sie durch das Brechen des Genicks, wobei man den Fisch unterhalb des Kopfes mit einem Tuch faßt, auf den Tisch legt und zunächst durch 2—3 starke Schläge auf das Genick zu betäuben sucht. Dann wird mit einem scharfen spitzen Messer rasch das Gehirn vom Rückgrat getrennt.

Süßwasserfische.



1. Forelle. 2. Barbe. 3. Hecht. 4. Schleie. 5. Flußbarsch. 6. Salm. 7. Blaufelchen. 8. Aesche. 9. Aal. 10. Karpfen. 11. Zander. 12. Weißfisch.

Hus. Müller, Das fleiß. Hausmütterchen. 19. umgearb. Auflage.



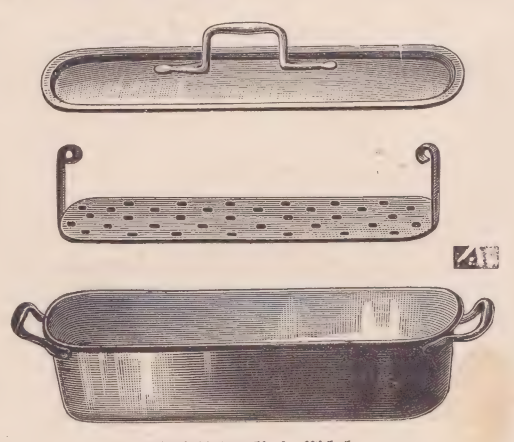
Aale tötet man am sichersten, indem man in das Gefäß, worin der Aal gefangen ist, $^1/_4$ kg Salz streut, rasch $^1/_2$ l Essig nachgießt, schleunigst einen beschwerten Deckel auflegt und wartet, bis der Fisch tot ist. Nach anderen Angaben genügt es, wenn man ihn mit $^1/_2$ kg Salz bestreut und im weiteren wie oben verfährt. Im ersten Falle muß der Aal beim Sieden dann nicht mehr extra gebläut werden.

Kennzeichen der Brauchbarkeit bei toten Fischen. Muß man tote Fische einkaufen, so müssen die Augen klar, die Kiemen frischrot und das Fleisch geruchlos und fest sein.

Das Zurichten der Fische. Die Fische unterscheiden sich in Hautfische und in Schuppenfische. Gehäutet werden Aal und Seezunge (Sole). Den Aalen wird die Haut wie ein Darm abgezogen, nachdem sie rings hinter den Kiemen durchschnitten ist, zu welchem Zweck man sie beim Kopfe an einer Schnur an die Wand hängt. Bei den Soles (Seezunge, einer der feinsten Plattfische) wird die Haut vom Schwanze gelöst und gegen den Kopf zu abgezogen.

Geschuppt werden alle Schuppenfische, nur Forellen und Karpfen nicht, wenn sie blau abgesotten werden sollen. Zum Schuppen wendet man mit Erfolg den sogenannten Fischschupper an, doch kann es auch mit einem nicht scharfen Messer geschehen. Zu diesem Zwecke hält man den Fisch mit einem Tuche am Schwanze fest und schürft die Schuppen rückwärts nach dem Kopfe zu ab. Ist das geschehen, so wäscht man Fisch und Brett ab.

Um die Fische auszunehmen, legt man sie auf den Rücken, schneidet vom Schwanz gegen den Kopf zu soviel auf, daß man die Eingeweide entfernen kann, wobei zunächst Anfang und Ende des Darmes zu lösen sind. Salm erlaubt nur wenig Oeffnung, wird er zerteilt, so reinigt man danach die einzelnen Schnittstücke. Seezungen (Soles) erhalten zu beiden Seiten des Kopfes je einen Einschnitt, durch welche die Eingeweide entfernt werden. Man trage Sorge, daß die Galle nicht verletzt werde.



Fischsud-Kasserolle in Nickel.

Von manchen Fischen wird die Leber behalten und im Bauche des Fisches mitgekocht; z. B. Trüschenleber ist sehr fein. Auch die Milch wird hie und da mitgekocht. Man zieht die innen am Rücken des Fisches festsitzende Haut ab und kratzt das darunter befindliche Blut rein heraus. Die Augen werden nicht ausgestochen. So vorgerichtet, bestreut man die Fische innen und außen mit etwas Salz und wäscht sie dann unmittelbar vor dem Zurichten ab.

Um den Fischen die gehörige Form zu erhalten, kann man sie zum Sieden mit Bindfaden umwickeln. Wenn sie nicht sofort verwendet werden, legt man sie in ein reines Tuch und stellt sie in die Kühle oder auf einem Sieb aufs Eis, nie direkt darauf.

Fische, welche blau abgesotten werden sollen, müssen ganz frisch geschlachtet sein und sehr behutsam gereinigt werden. (Siehe Fische blau abzusieden.)

Es kommt nun darauf an, ob der Fisch im Ganzen oder in Stücken gekocht wird. Ganze Fische, denen Milch oder Rogen und Leber in die Bauchhöhlung gegeben werden, sind an der Bauchöffnung mit Bindfaden zu heften. Nur kleinere Fische können ohne Fischwanne (siehe Abbildung) ganz gekocht werden. Größere Fische müssen auf den Wannenrost, aufrecht stehend, festgebunden werden, damit sie nicht in die Höhe steigen. Die Fischstücke dürfen zum Kochen nicht allzu klein gewählt werden, sonst zerfallen sie, nur zum Dämpfen und Backen eignen sich Vorlegestücke.

Seezungen (Soles) und andere Bratfische schneidet man manchmal in sogen. Filets, d. h. man legt den Fisch mit dem Rückgrat vor sich auf den Tisch, hält den Kopf mit der linken Hand mit einem Tuche fest und löst das Fleisch auf jeder Seite des Rückgrats mit einem scharfen Messer vom Rückgrat los. So werden die Gräte ausgelöst und die Filets, schräg geschnitten, in drei Teile geteilt oder, je nachdem, in fingerlange und zweifingerbreite Stücke. Kopf und Schwanz fallen hiebei weg und werden samt dem zerschlagenen Gerippe sofort zur Bereitung einer guten Fischjus verwendet (siehe Vorbemerkung bei „Sauce").

Krümmen kann man die Fische dadurch, daß man Schwanz und Maul zusammenbindet.

Die Süßwasserfische werden in Edelfische, Raubfische und Ruch- oder Weißfische eingeteilt. Edelfische: Salm (Bodenseelachs, Rheinlanke, in der Laichzeit „Lachs"), Forellen, Rötel, Felchen und Aeschen. Raubfische: Hecht, Trüsche, Barsch (Egli oder Rechling), Zander (Schill). Ruch- oder Weißfische: Karpfen, Brachsmen, Barben, Alet, Schleien und Nasen.

Süßwasserfische.

(Hiezu eine farbige Tafel.)

334. Süßwasserfische abzusieden. a) Zum Absieden im Fischsud eignen sich alle Edel- und Raubfische, von den Ruchfischen hauptsächlich Karpfen, Barben und Schleien.

Zum Fischsud berechnet man auf 1 kg Fisch 2 l Wasser, 1 kleine Zwiebel, 1 Gelbrübe, beide klein geschnitten, 1 Sträußchen von Petersilie, Thymian, Majoran und 1 Lorbeerblatt, 5 Nelken, 10 Pfefferkörner und 40 bis 50 g Salz. Dies wird zusammen ¼ Std. gekocht, dann gibt man noch 1 Glas Weißwein oder ½ Glas Essig dazu, läßt es nochmals vors Kochen kommen, nur so, daß es am Rande schwache Blasen wirft. Darauf stellt man den Sud auf 40 Min. in den Selbstkocher zum kräftigen Auszug der Würzen; nach Ablauf dieser Zeit hebt man ihn wieder aufs Feuer, legt den Fisch ein, läßt den Sud bei Kleinfeuer abermals nur zum Blasenziehen am Rande kommen, worauf man den Fisch zum Weiterziehen je nach der Größe noch 10—15 Min. in den Selbstkocher stellt. Sobald er gar ist, was man daran erkennt, daß die Augen weiß austreten und die Flossen sich leicht lösen lassen, schreckt man den Sud rasch mit kaltem Wasser ab (per Liter Sud 1 dl), wodurch das Fischfleisch gut blättrig erhalten und zugleich bezweckt wird, daß man den Fisch noch länger in der würzigen Brühe zum Kräftigwerden liegen lassen darf. Er wird auf eine warme Schüssel angerichtet und nach Belieben mit Buttersauce, holländischer Sauce, Petersiliensauce oder Kapernsauce mit Salzkartoffeln u. dgl. gegeben. Die Kartoffeln kann man auch mit brauner

oder schwarzer Butter überbrennen, bei Karpfen und Hecht eignet sich auch Zwiebelschwitze.

Will man den Fisch kalt geben, so läßt man ihn im Sud erkalten und serviert ihn dann mit Essig und Oel oder Mayonnaise.

Anmerkung. Man achte ja darauf, daß der Sud, so lange der Fisch darin ist, nicht zum Kochen kommt; denn das Fleisch fast aller Fische, die im kochenden Wasser waren, wird hart und trocken.

b) Fischfilets zu sieden. Hat man von größern, richtig vorbereiteten, von Kopf und Schwanz befreiten Fischen nur Stücke zu kochen, so werden diese, wenn sie von innen gut gereinigt sind, mit feinem Bindfaden gebunden, in den ungefähr auf 60 Grad erhitzten Fischsud gesetzt und wie ganze Fische gekocht.

Viele ziehen vor, alle feinen Fischsorten, wie z. B. Forellen, Salm oder Lachs, Zander, nur in gut gesalzenem Wasser, z. B. auf 1/2 kg Fisch so viel Wasser, als in passendem Gefäß darüber geht, und 20—30 g Salz nebst einem Sträußchen Petersilie zu kochen.

c) Barsch oder Rechling (Egli), auf holländische Art. Man reibt vom Fisch die Schuppen ab, nimmt ihn aus, und nachdem er gut gereinigt ist, legt man Milch und Leber wieder hinein. Inzwischen kocht man einige in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, einige Zweige grüne Petersilie mit einem Stück Butter und reichlich Salz in Wasser weich, legt dann den Fisch in das siedende Wasser, läßt ihn ungefähr 10 Min. scharf kochen und bringt ihn mit einem Teil des Wassers und den hübsch darum gelegten Petersilienwurzeln recht heiß auf den Tisch.

d) Trüschen abzusieden. Man tötet den Fisch durch einen tiefen Einschnitt in den Rückgrat, zwei Finger breit unter dem Kopf, schabt ihn mit einem stumpfen Messer ab, reibt ihn tüchtig mit Salz ein und nimmt ihn vorsichtig aus, damit die Leber nicht beschädigt oder durch die Galle ungenießbar wird. Dann legt man die Trüsche in siedendes Wasser, in dem eine Tasse Essig, Lorbeerblatt, Zwiebeln und Gewürz aufgekocht sind, und gibt sie, sobald sie gar ist, recht heiß mit Butter auf den Tisch.

Kalt serviert man den Fisch mit einer Remouladensauce.

Die Leber dieses Fisches gilt als besondere Delikatesse, man siedet sie nur 3—4 Min. Auch wird sie zu feinem Ragout verwendet.

335. Fische blau. a) Hiezu eignen sich: Aale, Aeschen, Forellen, Karpfen, Lachse, Schleien, Felchen. Sie werden gut vorbereitet (Forellen und Karpfen werden nicht geschuppt), sorgfältig unter Wasser gewaschen, damit der Schleim nicht abgeht, dann mit hinreichend lauem Essig übergossen, 10—15 Min. mit Papier bedeckt und zum Blauwerden an die Luft gestellt. Man gibt sie mit dem Essig — oder einem Teil davon — zu dem kochenden Fischsud (Nr. 334), in dem sie sodann in angegebener Weise gar gemacht werden. Die blau gesottenen Fische werden mit brauner oder schwarzer Butter und mit Petersilie garniert zu Tisch gegeben. Oder man serviert sie mit Meerrettigsauce, Kapernsauce, Sauce Bearnaise, holländischer Sauce u. dgl. nebst englischen Kartoffeln oder Salzkartoffeln.

Blau abgesottene Fische kalt zu geben, erfordert, daß man sie nachher in den erkalteten Sud bis zum Gebrauche legt. Man serviert sie mit Essig und Oel, Vinaigrette oder Mayonnaise.

b) Lachs blau mit holländischer Sauce. Man bereitet einen Fischsud aus 1 Teil gutem Weinessig, 2 Teilen Wasser, Gelbrüben und Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und dem nötigen

Salz und läßt diesen gut durchkochen. ³/₄ kg Lachs schneidet man in fingerdicke Stücke, überspült sie schnell mit frischem Wasser und läßt sie in obigem Fischsud an heißer Herdstelle 10 Min. ziehen. Zu der dazu gehörigen holländischen Sauce rührt man 1 Kochlöffel Mehl fein mit kaltem Wasser ab, schlägt 4 Eigelb dazu, gibt 100 g frische Butter, je 1 Prise Salz und weißen Pfeffer, sowie etwas geriebene Muskatnuß daran und rührt im Wasserbade mit dem Fischsud eine dicklich fließende Sauce bis zum Kochen heiß. Dann preßt man den Saft von ¹/₂ Zitrone dazu, seiht die Sauce durch ein Sieb und kräftigt sie mit 10—12 Tropfen Maggiwürze im Geschmack. — Hiezu werden dampfend heiße Kartoffeln serviert.

336. Fische gebacken. a) Junge Forellen, Rötel, Felchen (Blaufelchen, Weißfelchen, Albeli, Ballen), Barsch (Rechling, Egli und als ganz jung „Hürling"), Hechte, Trüschen, Zander, besonders aber alle Weiß- oder Ruchfische werden als Backfische angesehen. Daß sämtliche frisch sein müssen, versteht sich von selbst. Ausgenommen (hievon machen Hürlinge eine Ausnahme), gereinigt und sauber gewaschen, reibt man sie mit Salz, dem man nach Belieben noch etwas weißen Pfeffer beifügen kann, innen und außen ein und läßt sie 1 Std. liegen. Sodann trocknet man sie ab und zerteilt größere, wenn die Köpfe entfernt sind, in Hälften, oder in schiefer Richtung quer zu zweifingerdicken Stücken. Kleineren Fischen steckt man den Schwanz ins Maul, taucht sie in Mehl und bäckt sie in heißem Oel oder gutem Fett unter öfterm Untertauchen mit dem Schaumlöffel recht knusperig. Man legt sie vorweg in eine heiße Schüssel, bestreut sie mit etwas feinem Salz und stellt sie offen an die Wärme, damit sie rösch bleiben, bis alle fertig zu Tische gegeben werden können. Serviert werden sie mit Salat oder mit Mayonnaise oder Vinaigrette oder Sauce Tartare und Salzkartoffeln.

b) Fische gebacken, andere Art. Bessere Fische, wie oben vorbereitet, taucht man zuerst in Mehl, dann in zerklopftes Ei und endlich in Brösmeli. Sie werden in gutem Oel oder Fett so knusperig gebacken wie oben, wobei noch zu bemerken ist, daß bei allen jungen Fischen die Gräte so weich werden sollten, daß sie mitgegessen werden können. Um sie so knusperig backen zu können, muß man darauf achten, daß das Fett beim Einlegen dämpfend heiß und so viel in der Pfanne sei, daß die Fische darin schwimmend zubereitet werden. Man serviert die Fische mit gebackener Petersilie und Zitronenschnitzchen garniert und gibt Sauce Tartare, Vinaigrette oder Mayonnaise dazu.

Kalte, gebackene Fische serviert man mit Essig und Oel oder Mayonnaise.

c) Aal gebacken. Die erst nach dem Zerschneiden gut gereinigten und gesalzenen Aalstücke werden in Reblaub oder Salbei eingebunden, knusperig gebacken und wie oben angegeben serviert.

d) Zander gebacken, auf andere Art. Der Zander wird geschuppt, ausgeweidet, gewaschen, seiner ganzen Länge nach auf dem Rücken Schnitt bei Schnitt eingekerbt, eingesalzen und nach 1 Std. abgetrocknet. Dann vermischt man einige Eigelb mit dem Saft einer Zitrone, gehackten Schalotten und Petersilie, halb frischer Butter und halb Sardellenbutter und bestreicht den Fisch damit, legt ihn in eine mit Speckscheiben versehene Pfanne, bestreut ihn mit Paniermehl und läßt ihn im heißen Ofen backen, während dessen man hie und da etwas weißen Wein dazu gießt. Wenn der Zander gar ist und gelbbräunliche Kruste hat, serviert man ihn mit Krebs- oder Austernsauce.

e) Zanderfilet gebacken. Die vom Rückgrat gelösten Zanderfilets werden gesalzen, nach ½ Std. in Mehl umgedreht, mit Ei und Brösmeli paniert, in Butter gebacken, mit Petersilie und Zitronenschnitzen garniert und mit Remouladensauce serviert.

337. Fische gedämpft. a) Hiezu eignen sich besonders: Aeschen, Barben, Barsch (Egli), Felchen, Forellen, Hechte, Karpfen, Rötel, Schleien, Zander.

Der ausgenommene, gut gereinigte, gewaschene und getrocknete Fisch wird 1 Std. vorher mit reichlich Salz und etwas weißem Pfeffer aus- und inwendig eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und mit einem Tuche bedeckt auf einem Teller (nicht von Holz) an die Kühle gestellt. Ganz, mit dem Schwanz im Maul, oder, wenn er größer ist, in schiefe Filets zerschnitten (sind es entgrätete Filets, so legt man sie doppelt, während die nicht entgräteten auch nicht geöffnet und Stück um Stück von innen gesäubert werden müssen, nachdem man beim ersten Anschnitt das Eingeweide ausgezogen hat), gibt man ihn in eine mit frischer Butter bestrichene Kasserolle und setzt ihn, mit 20 g frischer Butter per Pfund, auf mittelstarkes Feuer. Dann deckt man ihn. Sobald man sieht, daß er dämpft, nimmt man ihn weg und setzt ihn 1—1½ Std. zwischen zwei heiße Gefäße in den Selbstkocher. Danach wird er in eine heiße Schüssel gehoben und warmgestellt. Der Fond wird mit etwas Zitronensaft oder 2 Löffel Weißwein gesäuert, ein paarmal aufgekocht und dann vom Feuer gehoben. Hierauf gibt man nach und nach 30—50 g zerpflückte Butter dazu und fügt als Würze 1 Löffel gehackte Petersilienblätter, ein wenig weißen Pfeffer und Muskatnuß dazu. Diese Sauce wird dann ohne weiteres über den heiß erhaltenen Fisch angerichtet. Oder man reicht auf ½ kg Fisch ¼ l legierte Weißweinsauce oder eine gute Buttersauce. Dazu passen am besten wieder Salzkartoffeln.

Gibt man den Fischen beim Dämpfen ein wenig gehackte Zwiebeln bei, so kann der mit etwas Zitronensaft gesäuerte und aufgekochte Fond, mit einem Teelöffel französischem Senf untermischt, über den Fisch gegeben werden.

b) Barsch oder Rechling (Egli) auf holländische Art. Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Fische werden, wenn sie nicht groß sind, mit ganz wenig Wasser, Salz, Butter, blätterig gepflückter Petersilie und kleinen Petersilienwurzeln, an welchen man einige grüne Blätter läßt, weich und ein wenig kurz gekocht. Man legt die Wurzeln zwischen die in guter Ordnung angerichteten Fische, gießt etwas Fischbrühe darunter und gibt Butter dazu.

c) Barsch oder Rechling (Egli) mit französischer Sauce. Nachdem die Fische geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, zerläßt man in einer gut schließenden Kasserolle etwa 200 g Butter, legt die Fische hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie zugedeckt etwa 10 Min. ziehen. Dann bestreut man sie mit 50 g Mehl, gibt soviel Weißwein darüber, bis sie gedeckt sind, würzt die Brühe mit einer gewiegten Schalotte, Petersilie, Pfeffer und dämpft die Fische langsam weich.

d) Barsch oder Rechling (Egli) in Sauce. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, auf eine Platte gelegt, 1 Glas Wein darüber gegossen, ein Stück Butter in eine Kasserolle gegeben, 1 Löffel fein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin gedämpft, der Fisch darauf gelegt, soviel Mehl, als man mit 3 Fingern fassen kann, darüber gestreut, Muskatnuß und Salz dazu getan, zugedeckt und eine Zeitlang gedämpft. Der zurückgebliebene Wein wird mit etwas Fleischbrühe daran gegossen, 1 Lorbeerblatt und einige

Zitronenscheiben dazu getan. Sobald der Fisch gar ist, verrührt man 2 bis 3 Eigelb mit der Sauce und gießt sie beim Anrichten darüber.

Da dieser Fisch schwer zu schuppen ist, übergieße man ihn unmittelbar nach dem Töten mit siedendem Wasser, dann lassen sich die Schuppen leichter entfernen.

e) Hecht in Rahmsauce. Ein 1—2 kg schwerer Hecht wird vorgerichtet, in Stücke zerschnitten, eingesalzen und nach Belieben mit etwas Essig begossen. Hat der Fisch in reichlich Butter, Zwiebeln, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale und einigen klein geschnittenen Sardellen 30 Min. gedünstet, so stellt man ihn, mit einem Butterpapier bedeckt, auf einer Platte warm. In dem zurückgebliebenen Saft verkocht man 1 Kochlöffel Mehl, 1 Glas Weißwein und 1/4 l sauren Rahm. Die Sauce wird durchgesiebt, mit Zitronensaft und Muskatnuß abgeschmeckt und recht heiß über den Fisch gegossen.

f) Hecht gedünstet. Der gut vorbereitete Hecht wird in Stücke geschnitten und in eine Kasserolle gelegt, in der man Butter zergehen ließ. Man fügt fein geschnittene Schalotten, grüne Petersilie und mehrere gewiegte Sardellen hinzu. Mit Wasser und dem Saft von 1/2 Zitrone läßt man den Hecht darin dämpfen. Zuletzt gibt man noch fein gewiegte Zitronenschale an den Fisch.

g) Hecht gefüllt. Wenn man einen großen Hecht ausgenommen und geputzt hat, zerhackt man Leber und Milch und bereitet aus diesen mit Butter, einigen Eiern und in Milch geweichter Semmel, etwas gehackter Petersilie und einigen feingehackten Champignons eine Fülle, mit welcher man den Hecht füllt, fest zunäht und in stark gesalzenem, kochendem Wasser langsam gar dämpfen läßt. Auf eine heiße Schüssel gelegt, mit Petersiliensträußchen, gehackten Eiern und Zitronenscheiben garniert, gibt man den Fisch zur Tafel.

h) Hecht grün gekocht. (Für 6 Personen.) Man läßt 100 g Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt feingehackte Petersilie, einige in feine Stücke geschnittene Petersilienwurzeln, sowie einige in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein, legt 1 1/2 kg in nicht zu große Stücke geschnittenen Hecht, den man vorher 5 Min. in warmem Wasser hat liegen lassen, dazu, bestreut ihn mit Salz, etwas Pfeffer, Nelken und englischem Gewürz und gibt soviel Wasser dazu, daß die Fischstücke davon knapp bedeckt sind, kocht hierauf den Fisch auf gelindem Feuer gar, macht die Brühe mit 1 Eßlöffel in Butter gedünstetem Mehl sämig, rührt 8—10 Tropfen Maggiwürze hinein, läßt den Fisch darin noch etwas ziehen, richtet ihn mit der Sauce zusammen an und reicht Salzkartoffeln dazu. — Zubereitungszeit 1 Std.

i) Karpfen gedämpft, auf andere Art. Man schneidet den Fisch in kleine Stücke und salzt ihn, dann dünstet man 1 Zwiebel in Butter und läßt mit einer Messerspitze Paprika den Karpfen dünsten. Dann gebe man etwas Essig, sauren Rahm und Fleischbrühe dazu und lasse langsam weich kochen. Die Stücke legt man auf eine Schüssel, die kurzeingekochte Sauce legiert man mit etwas Butter, 2 Eigelben und Zitronensaft.

k) Karpfen auf polnische Art. Der geschuppte oder ungeschuppte Fisch wird gereinigt, in Stücke geschnitten und so in ein Geschirr gelegt, daß die schuppige Seite nach oben kommt, und 1 Glas Essig darüber gegossen. Zur Sauce verwendet man gelbe Rüben, Selleriewurzeln, die Schale einer halben Zitrone und einige Schalotten, legt alles, klein geschnitten, nebst 1 Lorbeerblatt in eine Kasserolle, gießt 1/2 l guten Wein und 1/4 l gute Fleischbrühe daran und kocht alles so lange, bis das Wurzelwerk weich ist, nimmt

dann 1 Kochlöffel Mehl in ein Geschirr, rührt das Mehl mit dem oben angegebenen Essig glatt an, legt den Fisch in eine Kasserolle, das angerührte Mehl nebst Salz und Muskatnuß darüber, schneidet 125 g Butter darauf, fügt die gekochten Wurzeln dazu, setzt den Fisch auf starkes Feuer und läßt ihn ¼ Std. kochen. Ist nicht genug Sauce vorhanden, so wird mit Fleischbrühe nachgeholfen, der etwas Zitronensaft beigefügt werden kann, wenn sie pikanter gewünscht wird.

338. **Fische gebraten.** Aale, Aeschen, Albeli, Egli, Felchen, kleine Flußhechte, Flußkarpfen, Röteli und vor allem Salm sind gute Bratfische. Richtig vorbereitete größere Fische werden in Filets geschnitten, und kleinere auf beiden Seiten quer zum Rücken in schiefer Richtung tief eingeschnitten — nach dem Bauche auslaufend — dann erstere zu beiden Seiten, letztere aus- und inwendig gut mit Salz, etwas weißem Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl eingerieben und so 1—2 Std. stehen gelassen.

a) Fische auf dem Rost gebraten. Die nach oben angegebener Weise zugerichteten Fische werden mehrmals mit feinem Oel bestrichen, auf den Rost gelegt und in 15—20 Min. je nach der Größe auf beiden Seiten langsam goldgelb und gar gebraten. Wünscht man sie paniert, so taucht man sie in zerlassene Butter und nachher in Brösmeli und bratet sie, nach Erfordernis mit mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, ebenfalls hübsch gelb auf dem Rost. Sie sind gar, wenn sich das Fleisch an irgend einer Stelle am Rückgrat löst. Die auf dem Rost gebratenen Fische werden mit Petersilie und Zitronenschnitzchen garniert und nach Belieben mit Kräuterbutter, Vinaigrette, Sauce Tartare u. dgl. serviert. Oder man benützt den abgetropften Saft, indem man ihn mit einem Stückchen Butter verlängert und mit Maggiwürze kräftigt. Es passen auch Buttersaucen dazu. In den meisten Fällen gibt man nebenbei englische Kartoffeln. — Hat man keinen Rost, so kann man z. B. Lachsscheiben und kleinere ganze Fische auch in die flache Pfanne geben, die sehr erhitzt, nur mit Oel oder frischer Butter bestrichen wird. Es werden die Fische oder Filets so auf beiden Seiten geröstet, bis sie gar sind, und wie oben zu Tisch gegeben.

b) Gewöhnliche Bratfische. Der gut vorbereitete Fisch wird mit fein zerschnittenen Zwiebeln und würziger Bratengarnitur in die Pfanne gelegt und mit kochender Butter übergossen. Ist er auf der einen Seite hübsch gelb, so wird er gewendet. Man gießt, wie bei anderm Braten, abwechselnd etwas Wein und Fleischbrühe hinzu (zu Karpfen nimmt man Rotwein, zu Hecht etwas sauren Rahm) und bratet so den Fisch unter öfterm Begießen allmählich fertig. Er wird in seiner eigenen Sauce mit ausgestochenen Kartoffeln oder Salat serviert.

c) Fische, wie Kotelett paniert, werden in der Pfanne ebenso gebraten.

d) Aale in Stücke geschnitten, auf dem Rost oder in der Pfanne zu braten, werden entweder mit Reblaub oder mit Salbei umbunden und dann in gebuttertem Papier gebraten. 1—2 Salbeiblätter sind beim Einsalzen in den Leib des Fisches zu geben. — Man serviert die gebratenen Fische mit beliebigen Kartoffeln.

e) **Hecht gespickt.** Der Hecht wird geschuppt, gereinigt und auf beiden Seiten mit Spickspeck gespickt. Nachdem er gesalzen und gepfeffert ist, setzt man ihn mit gebräunter süßer Butter in einer verzinnten, emaillierten oder gewöhnlichen Fisch- oder Bratpfanne in den heißen Ofen, bestreut ihn noch mit Brösmeli und beträufelt ihn mit Zitronensaft, nachdem man noch hie und da auf den Fisch ein Stückchen süße Butter gelegt hat. Er

muß öfters mit der Sauce übergossen werden. — Da der Fisch nur mit dieser Sauce serviert wird, muß er mit viel Butter zugesetzt werden. — Man garniert die Platte mit Zitronenschnitzen.

Für einen zirka 2pfündigen Fisch kann man 1/2—3/4 Std. Bratzeit, je nach der Hitze des Ofens, rechnen. Fische über 1 1/4 kg sollte man zuerst entgräten, sie werden dann nur auf der Hautseite gespickt und nebeneinander gelegt; diese brauchen dann nur 1/2 Std. Bratzeit.

f) Hecht gebraten. Der Fisch wird geschuppt, gereinigt, 3—4mal quer über den Rücken eingeschnitten, gesalzen und gepfeffert und mit heißer ausgekochter, oder mit süßer hellgebräunter Butter in einer Omelettepfanne aufgesetzt; man läßt ihn dann auf einer Seite schön braun werden, kehrt ihn um und gibt länglich oder in Würfel zerschnittene Zwiebeln hinzu. Sind Fische und Zwiebeln gelb, so gibt man ungefähr 1 Schöpflöffel Fleischbrühe hinzu (in Ermangelung von letzterer nimmt man Wasser) und läßt beides noch ein paar Min. kochen. Das Feuer muß am Anfang stark sein und die Pfanne muß einige Male gerüttelt werden, damit die Haut sich nicht an der Pfanne festsetzt. Die Bratzeit eines 1—2pfündigen Fisches ist zirka 30 Min.

Ist der Fisch angerichtet, so rührt man die Sauce noch mit etwas Fleischbrühe auf und gießt sie über den Fisch. — Wer Zwiebeln nicht liebt, kann die Sauce auch durchs Sieb geben.

g) Karpfen gefüllt. Man wähle einen 2—3 kg schweren Karpfen, schuppe ihn und nehme ihn aus, dann löse man die Galle von der Leber, hacke die Leber und die Milch mit 1—2 Schalotten, etwas Speck, Schnittlauch und Petersilie fein und dämpfe sie mit einer eingeweichten Semmel in Butter. Das Gedämpfte rühre man mit 1 Ei und 3 Eigelb an, füge Salz, Pfeffer, Muskatnuß und eine kleine Prise Gewürznelken dazu, fülle alles in den ausgewaschenen und mit Salz eingeriebenen Fisch und nähe ihn zu. In den Rücken des Fisches, wo er dick ist, werden kleine Querschnitte gemacht und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann wird der Fisch mit zerlassener Butter begossen, mit Zitronensaft beträufelt und in der Kasserolle langsam saftig gebraten. Man serviert ihn mit Zitronenscheibchen garniert.

h) Karpfen gespickt. Auch hiezu nehme man einen möglichst großen Karpfen, damit er sich nach der üblichen, vorgängigen Zubereitung (Ausnehmen, Schuppen und Reinigen) auf beiden Seiten des Rückens mit feinen Speckstreifen gut spicken lasse. Dann bestreue man den Fisch mit Salz und lege ihn auf einer Holzunterlage in die Pfanne. Mit siedender Butter übergossen, brate man ihn bei mäßiger Hitze unter fleißigem Begießen 40 bis 50 Min. Die durchgerührte Brühe wird mit Mehlschwitze, Kapern, etwas Essig und Zitronensaft zu einer pikanten Sauce verkocht und der Fisch darin, oder nur in seiner Bratenbrühe serviert.

i) Lachs oder Salm im Ofen. Zu einem Stück Salm oder Lachs von 3/4—1 kg lasse man etwa 1/8 Pfund süße Butter hellbraun werden, gebe den gewaschenen, abgetrockneten und gesalzenen Fisch, von dem man die Haut abgelöst, hinein, füge zirka 3 dl Weißwein, ebensoviel Fleischbrühe, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 2 Nelken und Salz hinzu und lasse dies etwa 3/4 Std. in ziemlich heißem Ofen braten; träufle inzwischen den Saft einer halben oder auch ganzen Zitrone darüber und gebe etwa 10 Min. vor dem Anrichten feingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilie daran. Man serviere den Fisch in der Sauce, worin er gebraten wurde; auch kann man noch extra eine holländische Sauce dazu geben. Für einen ganzen Fisch oder ein Schwanzstück von etwa 2—3 kg kann man 1—1 1/4 Std. Bratzeit, je nach der Hitze des Ofens, für ein gespaltenes Stück von demselben Gewicht

$^3/_4$—1 Std., für ein dickes Mittelstück 1—1$^1/_2$ Std. rechnen. Die gespaltenen Stücke sind immer den dicken Stücken vorzuziehen.

k) Aal gefüllt. Ist der Aal abgezogen und gewaschen, so schneidet man ihn am Rücken der Länge nach auf und nimmt von da die Gräten und die Eingeweide heraus, legt den Aal breit auseinander und salzt ihn. Dann macht man eine Fülle von vier oder fünf hartgekochten Eiern, Petersilie, Schalotten, alles fein gehackt, etwas Muskatnuß, Salz und Pfeffer, mischt es gut durcheinander, streicht es auf die innere Seite des Aales, rollt ihn vom Kopfende an fest auf, bindet vorsichtig Bindfaden darum und bratet ihn in der Butter von allen Seiten schön gelb.

Die Remouladen- oder Senfsauce schmeckt am besten dazu. Man kann den Fisch warm oder kalt servieren.

339. Fisch-Frikassee. Wird von Fischen bereitet, die in schiefe Vorlegestücke geschnitten sind, und serviert wie Kalbsfrikassee (Nr. 238 e).

340. Matelotte von Aal, Hecht, Karpfen, Zander (d. h. Fische à la matelote oder nach Matrosenart). a) Man nehme einen 1 kg schweren Fisch, schuppe ihn und nehme ihn aus. Dann schneide man den Kopf ab, entferne die Kiemen und haue den Rückgrat aus. Das alles wird gut gewaschen. Nun schneide man die beiden Hälften in schiefe Vorlegestücke, lege sie in eine Schüssel, streue etwas Salz darüber und spritze 1—2 Löffel Essig darauf. Der zerschlagene Rückgrat samt Kopf mit allfällig weiter ausgezogenen Gräten wird mit halb Bier oder Most und halb Wasser, daß es reichlich darob zusammengeht, aufs Feuer gesetzt und mit folgenden Zutaten $^1/_2$ Std. gekocht: $^1/_2$ mit Nelken besteckte Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Gewürzkräuter, bestehend aus Estragon, Majoran, Basilikum, ferner ein paar Pfefferkörner nebst 1 Teelöffel Salz. Die Brühe darf auf die Hälfte einkochen, dann wird sie durchgesiebt. $^3/_4$ Std. vor dem Essen röste man mit 2 Löffel Mehl mit hinlänglich Butter und $^1/_2$ Löffel Zucker hellbraun, lösche dies mit der durchgesiebten Gewürzbrühe ab, verdünne es hinlänglich mit dickem Wein — ungefähr 1 Glas — füge noch Salz dazu und lege die Fischstücke in den kochenden Sud ein. Man lasse sie zum Sieden kommen, stelle sie auf Kleinfeuer zum gut Auskücheln, bis die Fischstücke so weich sind, daß sie sich leicht von den Gräten lösen. Dann richtet man sie auf eine mit gebackenen Brotschnitten belegte Schüssel an und serviert sie mit Kartoffeln.

Matelotte kann auch von anderen Fischen bereitet werden, wozu bei einigen Sorten statt Rotwein Weißwein verwendet wird.

Aal, Hecht und Karpfen zusammen, mit Rotwein, geben sehr gute Matelotte.

b) Aal à la matelote, auf andere Art. Man enthäute und reinige zirka 1 kg Aale, schneide sie in fingerlange Stücke, lege sie so lange in Salzwasser, bis man einige Zwiebeln in Butter gebraten hat. Wenn die Zwiebeln braun sind, rühre man soviel Mehl hinein, um die Butter damit zu einem Brei zu verbinden, füge eine Tasse Rotwein hinzu und lasse die Aale zirka 10 Min. darin schmoren, bis sie recht weich sind.

341. Fische in Mayonnaise. a) Hiefür sind alle feineren Fischsorten geeignet, sei es in Form von ganzen kleineren Fischen oder in Filets zerschnitten, und von Haut und Gräten gereinigt. Auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel lege man zuerst eine Schicht feingeschnittenen Kopfsalat. Dann bestreiche man diesen mit einer dünnen Schicht ganz dicker, streichbarer Mayonnaise, gebe darauf lagenweise die gekochten Fische, überdecke sie mit einer ziemlich dicken Schicht Mayonnaise und garniere sie mit einigen Salat-

herzen. Den Schüsselrand belege man hübsch mit Achteln von hartgekochten Eiern, Kapern, Kornichons, Randen usw.

b) Fische gestürzt, in Mayonnaise. Man rechnet auf eine dicke Mayonnaise von 4 Eiern ½ l guten Aspik. Bereitung der Mayonnaise mit Aspik siehe Nr. 148. Die Form, in welche man den Fisch einordnen will, muß zuerst auf Eis oder in kaltes Wasser gestellt werden. Dann wird diese innen zunächst mit dick geschlagener Gallertmayonnaise bestrichen. Auf den Boden lege man in gefälliger Anordnung Fisch, Kapern, Kornichons usw. Dies wird mit schwachläufiger Mayonnaise überdeckt und zum Erstarren kalt gestellt. So fahre man fort, Schicht um Schicht aufzubauen, bis man fertig ist. Wenn die Gallertmayonnaise inzwischen stockig wird, muß man sie einen Moment in heißes Wasser halten, bis sie losläßt und wieder gerührt werden kann. Man setze die fertige Form an die Kühle. Will man die Fischmayonnaise stürzen, so lege man die Servierschüssel umgekehrt darauf, schlage ein in heißes Wasser getauchtes, gut ausgewundenes, doppeltes Tuch darüber und lasse es nur so lange darauf, bis die Masse losläßt.

342. Fische mariniert. a) Auf dem Rost oder in der Pfanne in Oel knusperig gebackene Fische oder Fischstücke (Aale und Karpfen sind hiefür besonders geeignet) werden mit einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Lorbeerblatt, einigen kernlosen Zitronenschnitzchen, Estragon, Majoran, Salbei, ganzen Pfeffer- und Senfkörnern in ein Glas eingeschichtet. Man gieße dann so viel reinen Weinessig oder Weißwein darüber, daß er darob zusammengeht, und stelle das Glas gut zugebunden an die Kühle. Essig und Gewürz können auch zusammen gekocht werden, wenn man sie sehr gewürzhaft liebt. Man gebe diese erkaltet darüber. Nach 6—8 Tagen sind die Fische so durchbeizt, daß die Knochen weiß sind, welche gewöhnlich mitgegessen werden. Beim Servieren lege man saure Gurkenscheiben auf. — Zu Kartoffeln vortrefflich.

Auch im erkalteten Fischsud aus ⅖ Essig und ⅗ Wasser — ersterer mit den bekannten Würzen 1 Std. gekocht — halten sich die Fische mariniert an kühlem Orte sehr gut.

b) Aal mariniert, auf andere Art. Nachdem der Aal abgezogen und gereinigt ist, läßt man ihn ½ Std. eingesalzen liegen, trockne ihn mit einem Tuche ab, schneide ihn in Stücke, brate diese in Oel und nehme den Fisch zum Abtropfen heraus. Das in der Pfanne zurückgebliebene Oel wird mit einigen weißen Pfefferkörnern, Muskatblüte, Lorbeerblättern, Zitronenscheiben und Schalotten, sowie mit soviel Essig und Wasser, daß alle Aalstücke bedeckt werden, während 20 Min. gekocht. Die Aalstücke werden nun lagenweise in ein Glas oder einen Topf gelegt und von der kaltgewordenen Sauce soviel darüber gegossen, daß der Fisch überall gut damit bedeckt ist.

343. Fisch in Gelee. Man koche gute saure Sulz oder Aspik. Anstatt der Fleischeinlagen zu Sulzen nehme man blau gesottene, in der Brühe erkaltete Forellen, Aal, Zander usw. Man garniere die gesulzten Fische mit gehackter oder in Formen geschnittener Sulz, in Essig getauchten Salatherzchen, Kresse- oder Nüßlisalat, roten Randen, Gurken, Zitronenscheiben, harten Eierschnitzchen, usw. Die gesulzten Fische werden mit Essig und Oel oder mit einer Mayonnaise oder Romouladensauce serviert.

Verwendung von Fischresten siehe Nr. 354—357.

Meerfische.

Meerfische müssen gut gereinigt werden, ehe man sie wäscht oder wässert. Wer an Süßwasserfische gewöhnt ist, kann oft den Meerfischen keinen rechten

Geschmack abgewinnen, weil ihnen manchmal ein starker Geruch und Seefischgeschmack eigen ist. Um diesen zu heben, ist die Entfernung der Kiemen notwendig und die peinlichste Säuberung der Fische erforderlich. Dann fülle man die Bäuche mit allerlei Wurzelwerk, Gewürz, Zwiebeln, gebe etwas Salz und einige Zitronenscheiben dazu, gieße zuletzt etwas kochenden Essig über die Fische und stelle sie zugedeckt, wenn möglich über Nacht, an einen kühlen Ort. Ehe man sie zubereitet, werden die Gewürze entfernt und die Fische nochmals gewaschen.

Meist genügt auch schon ein 1stündiges Einlegen der Fische in eine Schüssel mit kaltem Wasser, dem eine Handvoll Salz beigefügt ist. Nach dem Herausnehmen aus diesem soll der Fisch mit einem trockenen Tuch gründlich abgerieben und dadurch der Hautschleim, die Hauptursache des widerwärtigen Geruchs, vollends entfernt werden. Hierauf erneuere man das Salzwasser und lasse den Fisch, gebrauchsfertig, noch einige Zeit in diesem liegen. Dann wäsche man ihn noch in einem mit Essig angesäuerten Salzwasser und gebe ihn aus diesem in den kochenden Fischsud (Nr. 334) oder nach Nr. 345 in den kalten Sud.

Bei solcher Vorbereitung schmecken die Meerfische, die ihres hohen Nährwertes und ihrer Billigkeit halber sehr empfohlen werden können, und die als Volksnahrung auch hierzulande mit der Zeit noch größere Bedeutung erlangen werden, auch uns Binnenländern gut.

Natürlich muß man beim Einkauf auf möglichst frische Ware achten, im Sommer ist unter Umständen große Vorsicht geboten. Siehe auch die Vorbemerkung zu Fischen.

344. Meerfische im Dampf zu kochen. Es ist empfehlenswert, Meerfische nicht direkt im Wasser, sondern im Dampf zu kochen. Man legt dazu die Fische auf einen lose geflochtenen Korbdeckel oder in den Fischkocher auf eine mit Kräutern bedeckte Serviette, bestreut sie mit Salz und feinen Kräutern und stellt diesen Deckel auf einen passenden, halb mit kochendem Wasser gefüllten Topf, stülpt eine passende Schüssel über die Fische, oder deckt sie mit dem zum Fischkocher gehörenden Deckel und kocht sie im Dampf gar.

345. Meerfische im Salzwasser zu sieden. a) Hiezu eignen sich Heilbutt, Steinbutt (Turbot), Makrelen, Schellfische, Seezungen (Soles), Kabeljau (frischer Stockfisch) usw. Im allgemeinen werden sie vorbereitet wie die Süßwasserfische; da sie aber viel größer sind, so verwendet man sie meist in größere Stücke zerschnitten. Beim Sieden werden sie, abweichend von den Süßwasserfischen, mit wenig Ausnahmen in den kalten Sud gelegt. Dieser besteht meist nur aus Wasser und Salz. Man rechnet durchschnittlich auf 2 Kellen Wasser eine Handvoll, oder auf 1 l Wasser 50 g Salz; denn Meerfische brauchen fast doppelt so viel Salz als Süßwasserfische. Sobald sie zu kochen beginnen, muß man sie etwas zurückziehen. Das Wasser darf niemals zum Ueberstrudeln kommen. Sie brauchen so 5—15 Min. zum Köcheln, bis sie gar sind, was jedoch von der Größe abhängig ist. Sind sie durch und durch gar, dann muß man rasch ein wenig kaltes Wasser angießen, damit sie nicht zerfahren, weil man sie noch 1/4 Std. auf der Seite oder im Selbstkocher ziehen lassen muß, damit sie das Salz aufnehmen.

b) Flundern mit Thymiansauce. (Für 6 Personen.) 2 kg Fisch werden geschuppt und gut gereinigt. Man schneidet den Kopf und die Flossen ringsum ab, reibt die Fische tüchtig mit Salz ein und begießt sie mit etwas heißem Essig. Nach 1/4 Std. legt man die Flundern in leicht gesalzenes, kochendes Wasser, läßt sie darin ziehen, bis sie gar sind, nimmt sie dann mit dem Sieblöffel heraus, richtet sie an und reicht eine Sauce dazu, welche man

auf folgende Weise bereitet: 50 g Butter und 60 g Mehl dämpft man hellgelb, rührt dieses mit 1/4 l Wasser, leichter Fleischbrühe und 1/4 l saurem Rahm an, legt 2 Stengelchen Thymian hinein, würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer und läßt sie 1/4 Std. durchkochen. Nach dieser Zeit treibt man sie durch ein Haarsieb, kräftigt im Geschmack mit 6—8 Tropfen Maggiwürze und reicht sie zu den Fischen. Kochzeit 30 Min.

c) Kabeljau (Dorsch) mit Sauce wird nach Belieben wie Soles oder wie Schellfisch gekocht. Auf heißer Schüssel angerichtet, serviert man ihn, mit gehackter Petersilie bestreut, mit Senf- oder Kapernsauce.

d) Kabeljau mit Sauce, andere Art. 2—3 kg Kabeljau werden in Stücke geschnitten und mit kaltem Salzwasser zum Kochen gebracht. Man läßt den Fisch einige Min. kochen und zieht den Topf dann zurück. Unterdessen hat man aus 50 g Mehl und ebensoviel Butter eine weiße Mehlschwitze bereitet, rührt diese mit Fleischbrühe zu einer kräftigen, sämigen Sauce, würzt sie mit Salz und einigen Pfefferkörnern, läßt sie aufkochen, nimmt sie vom Feuer und rührt 12 Tropfen Maggiwürze hinein. Nun richtet man die mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser gehobenen Fischstücke, mit Petersilie verziert, auf einer Schüssel an und reicht die Sauce dazu. — Kochzeit 30 Min.

e) Makrelen machen eine Ausnahme in der Behandlung von Meerfischen. Ihrer Weichheit wegen muß man sie 1 Std. vor dem Sieden in gesalzenes hartes Wasser legen und dann in einem Süßwasserfischsud gar machen, der aber statt Wein halb so viel Essig enthält. Sobald sie gar sind, schreckt man sie mit 1/3 Glas Essig ab. Man serviert sie wie Turbot.

f) Schellfische. Wenn sie gereinigt sind, stutzt man die Schwänze und Flossen ab und legt sie 1/2 Std. in kaltes, gesalzenes, hartes Wasser. Dann siedet man sie in starkem Salzwasser, schäumt sie ab und gibt dann die Milch dazu, läßt sie langsam einige Min. kochen, schreckt sie, sobald sie gar sind, mit einem halben Glas kaltem Wasser ab und läßt sie danach noch einige Min. ziehen. Man gibt sie mit klarer, siedender Butter und Senf oder mit einer Senf- oder beliebigen Fischsauce zu Kartoffeln.

Anmerkung. Schellfisch kann mit Vorteil in halb Essig, halb Wasser über Nacht gebeizt werden. Die Beize wird ganz dunkel, so daß sie weggeschüttet werden muß. Sie nimmt aber dem Fische den anhaftenden faden Geruch und macht, daß man ihn wie Süßwasserfisch sieden, dämpfen und braten kann.

g) Seezungen (Soles). Man zieht die dunkle Haut ab, indem man sie am Schwanze losschneidet und so weit rings ablöst, bis man mit Hilfe eines Tuches die ganze Haut mit einem Ruck abziehen kann. Auch die weiße Haut wird abgezogen. Die Flossen werden mit einer Schere beschnitten und der Kopf beseitigt. Man entgrätet den Fisch und schneidet ihn in artige Filets. Mit etwas Butter im Wasser wird er nach Nr. 334 b. gekocht. Schuppenförmig auf heißer Schüssel angerichtet und mit Petersilie, Salat oder mit Zitronenschnitzen garniert, wird er mit beliebiger Sauce extra zu englischen Kartoffeln serviert.

h) Steinbutt (Turbot). Steinbutt ist einer der besten Meerfische, besonders wohlschmeckend von Februar bis August.

Man schneidet mit einer Schere die Flossen ab, sonst wird er wie andere größere Fische, wenn er ausgenommen, gereinigt und gewaschen ist, in handbreite Stücke zerlegt. Er wird, nachdem er nach Rezept a gar gemacht ist, auf eine heiße Schüssel angerichtet, mit Petersilie bestreut und mit klarer siedender Butter begossen, oder mit beliebiger feiner Fischsauce zu Kartoffeln gegeben.

i) Steinbutt, auf andere Art. Ein schöner, vorgerichteter Steinbutt wird im Fischkessel in ½ Wasser, ½ Milch mit Salz und Gewürz gar gekocht, mit der weißen Seite nach oben gerichtet, garniert und mit folgender Sauce gereicht: 5 Eigelb, 125 g Butter, 1 Bouillonwürfel, Salz, Pfeffer, ½ Glas Weißwein, sowie etwas Zitronensaft und gewiegte Petersilie rührt man im Wasserbade zu dicker Sauce, die sofort nach Fertigstellung angerichtet werden muß.

346. Meerfische gebacken. a) Z. B. Schollen, Seezungen (Soles), Schellfische u. dgl. in Filets geschnitten, eignen sich in gleicher Weise hiefür, wie Süßwasserfische. — Zubereitung nach Nr. 336.

b) Kabeljau gebacken, andere Art. Man nehme ein Stück, zirka 1½ kg, aus der Mitte eines großen Fisches, mache eine Fülle von Brotkrumen, fein gehackter Petersilie, Thymian, Salz, Gewürz und von Eigelb, fülle sie in das Fischfleisch und nähe es zusammen, gebe es in eine Pfanne mit Kartoffelschnitzchen, Rübenschnitzchen und Zwiebelschnitzchen, gieße einen Eßlöffel Essig darüber und gebe 2—3 Stückchen Butter auf das Fleisch; lasse es 20 Min. backen. Vor dem Servieren entferne man die Gemüse, aber nicht die Brühe, die als Fischsauce dient.

c) Makrele gebacken. Man reinigt und entleert eine große Makrele, füllt sie mit einer Fülle von Brotkrumen, fein geschnittenem Rindsnierenfett, Petersilie und Eigelb, gießt etwas Butter darüber und backt sie 20 Min.

d) Seezunge gebacken, andere Art. Man lasse in einer Kasserolle ein wenig Butter zergehen, gebe 2—3 fein gehackte Schalotten, etwas Petersilie und etwas geriebenes Brot hinzu. Die Hälfte dieser Mischung gibt man auf den Boden der Kasserolle, legt die Zunge darauf, bedeckt sie mit dem Rest und begießt sie dann mit etwas Zitronensaft, zerpflückt auch etwas Butter oben darauf und läßt sie in einem heißen Ofen etwa 20 Min. backen.

e) Seezunge à la Normande. Man enthäutet und reinigt eine große Zunge, trocknet sie gut ab und reibt sie mit Mehl ein, nimmt sodann eine feuerfeste, irdene Kasserolle, fügt 2 fein geschnittene, in Butter gebräunte Schalotten und noch etwas Butter hinzu. Dann legt man die Zunge hinein, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und gießt eine Tasse Fleischbrühe darüber. So läßt man sie im mäßig heißen Backofen gar backen und serviert sie mit einer weißen Sauce.

347. Meerfische gebraten. a) Soles, Schellfische, Makrelen z. B. werden vortrefflich mit Oel auf dem Rost gebraten. In der Pfanne in ziemlich Fett, paniert wie einzelne Süßwasserfische nach Nr. 338, geröstet oder gebraten, werden sie ebenfalls schmackhaft. Sowohl die gebackenen, als die gebratenen Meerfische serviert man wie Süßwasserfische.

b) Hering (grüner) gebraten. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, die Milch, die sehr wohlschmeckend ist, bleibt jedoch darin, dann salzt man ihn und setzt ihn mit süßer Butter in einer flachen Pfanne auf nicht zu starkes Feuer und läßt ihn auf beiden Seiten schön gelb werden; dann richtet man den Fisch an, zerrührt 1 oder 2 Löffel Senf mit etwas Wasser, gibt es zur Butter in die Pfanne bis vor das Aufkochen und richtet es über den Fisch an.

c) Kabeljau à la maître d'hôtel. Man nehme 2 oder 3 Stücke Fleisch vom Kabeljau, ungefähr 5 cm dick, lege sie ½ Std. in Salzwasser, lasse sie abtropfen und trocknen, wende sie in Brösmeli oder Paniermehl und brate sie in heißem Fett gar. Dann häufe man sie auf eine Schüssel und

bereite eine Sauce aus 2 Eßlöffel frischer, grüner Petersilie, klein gehackt, etwas Butter, Mehl, Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel Essig, und füge etwas Wasser hinzu, falls man sie dünner haben will. Dies alles wird, gut vermischt, aufgekocht und dann über den Fisch gegossen.

d) Schellfisch in Curry. Hiezu eignen sich am besten kleine Schellfische. Man öffnet sie, entfernt Kopf und Gräten und schneidet sie in passende Stückchen. Diese legt man in Backmehl und bratet sie kräftig. Dann schmort man eine kleine Zwiebel und einen Apfel in Butter, fügt etwas Mehl hinzu, sowie etwas Gewürz, Currypulver und Fleischbrühe; ist die Sauce fertig, so lege man den Fisch hinein und lasse ihn gut durchziehen darin. Man serviert ihn mit Reis.

e) Seezunge gebraten. Hiezu nimmt man am besten Fische von mittlerer Größe oder zerlege größere in Stücke. Dann reibe man sie gehörig trocken, drehe sie in Mehl um, dann in geschlagenem Ei, und bedecke sie mit Brotkrumen. Man bratet sie 6—10 Min. in reichlich Fett und serviert sie mit Zitronenscheibchen und Petersilie.

348. Meerfische gedünstet. a) Nach Nr. 337.

b) Schellfisch auf englische Art. (Für 6 Personen.) 3 kg Schellfisch werden sauber zurecht gemacht, gesalzen, gekocht und von Haut und Gräten befreit. Nun rührt man aus 50 g Butter und 60 g Mehl eine weiße Mehlschwitze, gibt ½ l sauren Rahm dazu, sowie Salz, Pfeffer, den Saft einer halben Zitrone, 10—12 Tropfen Maggiwürze und 1 Teelöffel engl. Senfpulver, in Wasser aufgelöst. In diese Sauce legt man die Fischstücke, läßt sie darin noch durchziehen, aber nicht kochen, und gibt Salzkartoffeln oder Reis dazu. — Kochzeit 1 Std.

c) Seezunge in Rahmsauce. Der Fisch wird abgezogen, sorgfältig gereinigt und 2—3 Min. in kochendem Wasser blanchiert, abgetrocknet und in eine Kasserolle gelegt, in der soviel süßer Rahm ist, daß die Fische ganz davon bedeckt sind. Dazu fügt man das nötige Salz, weißen Pfeffer, eine Spur gestoßene Muskatblüte und etwas in feine Stifte geschnittene Zitronenschale bei, dämpft die Fische 15 Min. darin und nimmt sie heraus, muß aber darauf achten, daß sie gut heiß bleiben. Den zurückbleibenden Rahm kocht man schnell mit etwas heller Mehleinbrenne sämig, fügt den Saft von ¼ Zitrone und 10 Tropfen Maggiwürze dazu und gießt die Sauce über die nach Belieben in hübsche Stücke zerlegten Fische. — Kochzeit 1 Std.

d) Seezunge in Weißwein. 2 1pfündige Fische werden hergerichtet und eingesalzen. Dann dämpfe man 2 Eßlöffel Mehl in etwa 50 g Butter, rühre es mit ¼ l Bouillon und ¼—½ l Weißwein ab, lasse es mit einer gehackten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Muskatnuß, Pfeffer und Salz, einer Nelke etwa 20—30 Min. kochen und passiere es durch ein Sieb, gebe dann den Fisch in die Sauce, lasse ihn unter Hinzufügen von etwas Zitronensaft 15—20 Min. sehr schwach kochen und serviere den Fisch dann in der Sauce. 3—4 Eßlöffel Madeira mit dem Fisch zu gleicher Zeit hinzugesetzt, machen die Sauce sehr gut. — Es werden 3 Stück ¾pfündige oder 2 1pfündige für 6—8 Personen genügen.

e) Seezungenfilets (Filets de sole). Der Fisch wird abgehäutet, ausgenommen, der Kopf abgeschnitten, und indem man in der Mitte dem Rückgrat entlang mit einem spitzen Messer einen Schnitt macht, löst man die Filets nach beiden Seiten hin ab, wäscht sie und salzt sie ein. Die Gräten und der Kopf werden mit ½ l Weißwein und ¾ l Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Zwiebel, Pfeffer, etwa 20—30 Min. gekocht und durchpassiert. Dann dämpft man 2 Schalotten und 2 Eßlöffel Mehl in 50 g Butter, löscht

mit obiger Brühe ab, unter Zugabe von 2—3 Eßlöffel Madeira, läßt die eingesalzenen Filets und in Scheiben geschnittene Champignons 15 Min. schwach darin kochen und richtet alles recht heiß an. 1 Zunge gibt 4 Filets, es werden für 6 Personen 3 Zungen von je zirka 1/2 Pfund genügen.

349. Meerfische gratiniert. a) Hiefür eignen sich insbesondere Filets von Seezungen (Soles). (Siehe auch Fischreste gratiniert, Nr. 355.)

b Seezungen gratiniert (Soles au gratin), andere Art. Die Fische werden vorgerichtet. Dann dämpft man 2—4 feingeschnittene Schalotten in Butter weich und läßt in einer Bratofenpfanne zirka 60 g Butter hellbraun werden, legt die eingesalzenen Zungen hinein, bestreut sie mit Brösmeli, träufelt den Saft einer halben Zitrone darauf, legt noch einige Stücke Butter obenauf, fügt 1/8 l Weißwein hinzu und läßt es in heißem Ofen schön braun backen, hackt etwa 2 Eßlöffel Champignons, vermischt sie mit Petersilie und gibt's darüber. Bratzeit zirka 30 Min. je nach der Hitze des Ofens.

c) Seezungenfilet mit Reis und Blumenkohl. Man kocht die Seezungen wie üblich in Fischbrühe, in die man 1 Glas guten Wein gegeben hat. Wenn sie gar sind, läßt man sie abtropfen, löst die Filets von den Gräten, legt sie auf einen Teller und bereitet die folgenden Zutaten: Ein Blumenkohl wird abgekocht und Reis in Butter weich gedämpft. Darauf macht man eine weiße Buttersauce mit etwas Zwiebeln und Rahm. Nun legt man in eine fett bestrichene Backschüssel schichtweise den zerpflückten Blumenkohl, den Reis und die Seezungenfilets. Die Speise wird mit der passierten Sauce reichlich begossen, mit geriebenem Schweizerkäse dick bestreut und im Ofen hellgelb gebacken.

d) Stockfisch gratiniert. Man bereite die Masse wie zu gebackener Rindsbrust, gebe so viel gehackte Stockfische hinzu, als der Teig faßt, gebe die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Brotmehl bestreute Form. Dann lasse man den Auflauf im Ofen aufziehen. Er wird mit Salat serviert.

350. Heringe. a) Heringe (grüne) marinieren. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und 2 Std. eingesalzen, dann abgetrocknet und auf dem Rost oder in der Pfanne gelb gebraten.

Dann legt man sie lagenweise in einen Steintopf, gibt geschnittene Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörner, weiße Senfkörner, Lorbeerblatt zwischen jede Lage und soviel Essig, bis die Fische bedeckt sind; ist der Essig scharf, so muß man ihn mit Wasser aufkochen und wieder kalt werden lassen. Will man die Fische längere Zeit aufbewahren, so ist es ratsamer, den Essig vorher zu kochen und wieder kalt werden zu lassen; auf die gleiche Art lassen sich Nasen gut marinieren.

351. Matjes-Heringe (neue Salzheringe) sind besonders beliebt als Beigabe zu jungem Gemüse. Sie werden nicht gewässert, sondern nur mehrere Male gut abgewaschen und, falls sie noch salzig erscheinen, 1 Std. in Milch gelegt. Man schneidet vorn am Bauch die Haut weg, nimmt die Eingeweide heraus, macht einen Längsschnitt in der Mitte des Fisches, vom Kopf bis zum Schwanze, zieht die Bauchhaut herunter, so daß nur der Rücken unabgezogen bleibt, kerbt den Fisch schräg in daumenlange Stücke, serviert ihn, auf grünen Wein- oder Salatblättern liegend, und gibt Kartoffeln in der Schale dazu nebst frischer Butter oder einer mit etlichen Tropfen Maggiwürze verfeinerten Zwiebelsauce.

352. Meerfische in Mayonnaise, siehe „Fische in Mayonnaise" (Nr. 341).

353. Getrocknete Schell- oder Stockfische. Man sehe beim Einkaufen auf Fische von mittlerer Größe mit weißem Fleisch; sie dürfen nicht dumpf

riechen. Man klopft den getrockneten Fisch mit einem hölzernen Hammer gut und legt ihn 2—3 Tage in kaltes Wasser, dem etwas Soda zugesetzt werden muß. Das Wasser muß täglich gewechselt werden.

Stockfisch kann man überall auch schon gewässert kaufen. Es empfiehlt sich, auch solchen noch einige Std. in frisches Wasser zu legen.

Der Fisch muß weiß und gallertartig aufgequollen und sehr gut gewässert sein, ehe man ihn verwenden kann. Vor dem Gebrauch zieht man die innere schwarze Haut los und zerlegt den Fisch in Stücke, nimmt so viel als möglich die Gräten weg und läßt ihn recht gut vertropfen.

a) Stockfische sieden. Man gibt den so gereinigten Stockfisch per kg mit 30 g Salz, 20 g Zwiebeln, einem halben Lorbeerblatt und 2 l heißem Wasser (oder halb Milch, halb Wasser), daß es darob zusammengeht, in einem Gefäß zum Feuer und läßt ihn auf Kleinfeuer kochen, bis sich am Rande Blasen aufwerfen. (Bei üblem Geruch wirft man einige glühende Holzkohlen hinein, welche den Geruch etwas an sich ziehen.) Alsdann schreckt man den Sud mit einem kleinen Guß kalten Wassers ab, damit der Fisch blättrig werde, setzt ihn vom Feuer, läßt ihn gedeckt 1/4 Std. an der Seite stehen, hebt ihn mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt ihn gut abtropfen und befreit ihn von Gräten und der Haut, falls man dies nicht vor dem Abtropfen erzwecken konnte. Alsdann streut man Pfeffer und Salz auf den noch heißen Fisch und gibt eine heiße Zwiebelschwitze darüber. Zur Zwiebelschwitze paßt auch ein Gliedchen Knoblauch, oder statt Zwiebeln nimmt man gelb geröstete Brosamen oder reichlich Petersilie, welche man auf die Fische streut, ehe man die heiße Butter darüber gibt.

Stockfisch paßt zu Sauerkraut, Kartoffeln usw.

b) Stockfisch gedämpft. Der Fisch wird zerschnitten mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Dann läßt man ihn zum Kochen kommen, aber nicht kochen. Nun wird reichlich Butter, 1 Löffel gewiegte Petersilie, geriebener Zwieback und Mehl, etwas gewiegte Sardellen, Zwiebel und gestoßene Muskatblüte in eine Kasserolle getan, der Fisch darauf gelegt, Salz darüber gestreut und so 15 Min. gedämpft, nicht länger, sonst wird der Fisch hart. Kurz vor dem Anrichten verfeinert man die Sauce mit etwas Maggiwürze.

c) Stockfisch mit Kartoffeln geschmälzt. Oft mischt man den Stockfisch auch mit frisch abgesottenen und heiß gescheibelten Kartoffeln und schmälzt dies zusammen gut ab, oder man schält und scheibelt rohe Kartoffeln, kocht sie in Salzwasser halb weich, gibt eine Lage Kartoffeln, eine Lage abgekochten Stockfisch in ein Geschirr, oben Kartoffeln und zuletzt eine reichliche Zwiebelschwitze daran. Man läßt die Speise im Ofen noch 1/4 Std. köcheln.

d) Stockfisch mit Kartoffeln und Hering gedünstet. Ein halber oder ganzer, gewässerter, gereinigter Hering wird, fein gehackt, zu einer Zwiebelschwitze in die Pfanne gegeben und gedämpft, bis sich das Fett absondert. Uebriggebliebener oder frisch gekochter Stockfisch wird mit Pfeffer und Salz dazu gegeben, und sobald das Fett aufgesogen ist, wird die Pfanne vom Feuer gehoben. Vorher hat man Salzkartoffeln oder frisch gesottene Kartoffeln bereit gemacht, d. h. fein gescheibelt und zerhackt. Je eine Lage Kartoffeln und eine Lage Fische abwechselnd und zuletzt Kartoffeln werden in eine mit Butter bestrichene und mit Brot- oder Paniermehl bestreute Gratinschüssel (auch Pruntruterschüssel u. dgl.) gegeben. Es wird saurer Rahm darüber gegossen mit reichlich Butterstückchen. — Man kann statt saurem Rahm auch eine beliebige Sauce darüber geben. Eine Zwiebelsauce von Milch oder Fleischbrühe usw. ist passend. Im einen wie im andern Falle

wird die Schüssel zwischen Kohlen oder in den heißen Ofen gestellt und ¼ Std., vom Sieden an, darin gelassen. Anstatt Hering kann man auch Sardellen nehmen oder auch nur Sardellen- oder Heringsbutter.

e) Stockfisch mit Sauerkraut. Statt Kartoffeln dienen auch Sauerkraut oder Sauerkraut mit Kartoffeln zusammen. Es kann auch eine Eiermilch (je auf 1 Ei 1 dl Milch oder Rahm) dazu gegossen werden. Diese Schüssel kann beliebig nur von Stockfisch oder von Hering allein bereitet werden.

f) Stockfisch mit Sauce. Abgekochter Stockfisch kann wie andere Fische mit gut gewürzten Saucen zu frisch gesottenen oder Salzkartoffeln gereicht werden. Dazu passen Heringssauce, Senfsauce, Béchemelsauce.

Reste von Süßwasser- und Meerfischen.

Fischreste bewahre man stets in einem Porzellan- oder Glasgeschirr, nie aber in Metallgeschirren auf, decke sie, um das Austrocknen zu vermeiden, mit einer Glasglocke, einem Teller oder einem in Fischwasser eingetauchten, dann fest ausgewundenen, reinen Tuche zu. Natürlich sollen solche sobald als möglich verwendet werden, da auch das gekochte Fischfleisch sich rasch zersetzt und gesundheitsschädlich wird.

354. Fischkroketten werden nach Nr. 278 bereitet. Man kann statt frischer Butter Sardellenbutter darüber legen oder 2—3 durchpassierte Sardellen mit der Sauce verkochen. Hat man keine Fischresten, so kann man von einem kleineren entgräteten Fisch halbseitige marinierte Filets auf die Hälfte der aufdressierten Sauce legen und diese mit der anderen Hälfte der Sauce decken. Uebrige Behandlung nach Nr. 355.

355. Fischreste gratiniert. a) Von den Gräten befreite Fischreste werden in haselnußgroße Würfelchen zerteilt. Auf ¼ l solcher Würfel bereite man 1½ Portion Milch- oder Béchamelsauce, welche so dick eingekocht werden muß, daß sie sich streichen läßt, ohne zu verlaufen. Sie wird mit 1 Ei legiert und nochmals erhitzt, aber nicht mehr gekocht. Wenn sie etwas verkühlt ist, mischt man die Würfel dazu und würzt darauf das Ganze mit Salz und Pfeffer. Eine Gratinschüssel wird gut mit Butter bestrichen und mit fein geriebener Semmel oder Paniermehl und Parmesankäse bestreut. Die Fischmasse wird sodann bergartig darauf dressiert, wieder mit Parmesankäse und geriebener Semmel bestreut und mit kleinen, recht frischen Butterflöckchen belegt. Das Gericht wird hierauf im heißen Ofen hübsch gelb gebacken und nach der Suppe serviert. (Siehe auch Nr. 176.)

b) Fischreste gratiniert, andere Art. Die Reste von Fischen aller Art zerteilt man in recht kleine Stücke und verrührt sie mit Butter, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß, mehreren Eigelb und etwas geriebenem Weißbrot zu einer Masse, unter die man alsdann das zu Schaum geschlagene Eiweiß mischt. Diese Masse wird ½ Std. in einer Form gebacken und mit folgender Sauce angerichtet: In 40 g Butter bräunt man ebensoviel Mehl, verkocht beides mit einer kräftigen Auflösung von Fleischextrakt zu einer sämigen Sauce, gibt einen Löffel Tomatenbrei und 1 Glas Rotwein dazu und gießt diese Sauce über den auf eine Schüssel gestürzten Inhalt der Form.

356. Fischreste in Pastete. Man kocht eine Rahmsauce (Béchamel) dicklich, gibt den in Bissen zerteilten Fisch hinein und füllt alles zusammen heiß in eine Pastete, die man sogleich aufträgt.

357. Fischrestensalat. Mit übrig gebliebenem Süßwasser- oder Meerfisch läßt sich ein guter Salat bereiten. Man befreit die Fischstücke von Haut und

Gräten, zerteilt sie, bestreut sie mit feingeriebenem Salz und etwas Pfeffer und gibt einige Tropfen Zitronensaft oder Essig darüber. Man reinigt schönen, frischen Kopfsalat und bereitet eine Salatsauce von 1—2 geschlagenen Eidottern, einem Teelöffel Senf, etwas Pfeffer und Salz, Oel und Zitronensaft oder Essig. Man gibt Salat und Fischfleisch schichtweise in die Salatschüssel und gibt je etwas Salatsauce darüber, bis alles aufgebraucht ist. Wer es liebt, kann den Salat auch noch mit gehackter Petersilie oder andern Kräutern würzen. (Siehe auch unter „Salate".)

Schaltiere.

358. Austern. a) Austern gebacken. Man löst die Austern aus ihren Schalen, die man schnell reinigt und in die man sie wieder einlegt, bestreut sie mit sehr wenig Cayennepfeffer, dann mit geriebenem Parmesankäse und geriebener Semmel, beträufelt sie reichlich mit zerlassener Butter, setzt sie auf einem Blech in den Bratofen und läßt sie rasch überbraten.

b) Austern gedämpft. Man läßt in einer Kasserolle Butter zergehen, legt die abgelösten Austern hinein, dünstet sie einige Minuten darin, dann fügt man das Austernwasser, 5—6 Eidotter, 1 Glas Weißwein und etwas geriebene Muskatnuß hinzu und läßt sie noch 10 Min. bei mäßiger Hitze dämpfen.

c) Austern à la poulette. Nachdem die Austern geöffnet und abgelöst sind, gibt man sie mit ihrem Wasser in eine Kasserolle und erhitzt sie fast bis zum Kochen, dann schwitzt man sie in zerlassener Butter mit Petersilie, Schalotten und Champignons, einem Löffel Olivenöl, etwas Pfeffer und geriebener Semmel, glasiert sie mit einer glühenden Schaufel und beträufelt sie vor dem Servieren mit Zitronensaft.

d) Austern-Ragout. Man öffnet etwa 3 Dutzend Austern, legt sie mit ihrem Wasser, etwas Zitronensaft und Weißwein in eine Kasserolle und erhitzt sie bis zum Kochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, gießt einige Tassen weiße Kraftbrühe hinzu, kocht diese dick ein, legiert sie mit 3 Eidottern, würzt sie mit ein wenig Salz, Cayennepfeffer und Sardellenbutter und gießt sie über die Austern.

359. Muscheln (Moules). a) Muscheln à la marinière. Die gut gereinigten Muscheln werden mit ½ Glas Weißwein oder 1 Löffel Essig oder Zitronensaft, 1 Stück frischer Butter, einer in Scheiben geschnittenen gelben Rübe, etwas feingehackter Zwiebel und Petersilie, 1 Stück Knoblauch, etwas Pfeffer, 1 Messerspitze Salz, sowie 1—2 Gewürznelken in einer zugedeckten Kasserolle über lebhaftes Feuer gesetzt und ständig umgeschüttelt, bis die Schalen aufspringen. Mit einem Löffel nimmt man sie nun aus dem Gefäß, schneidet eine der Schalen und die Bärte ab, legt die Muscheln in eine Schüssel und übergießt sie mit einem Teil ihrer durchgeseihten Brühe.

b) Muscheln gedämpft. Man wässert und wäscht die Muscheln sorgsam, spült sie dann noch so lange in einem Sieb mit reinem Wasser ab, bis letzteres vollständig klar bleibt, und legt sie in eine große eiserne Kasserolle, ohne weiteres Wasser als das, welches an den Schalen beim Abspülen zurückgeblieben ist. Nun setzt man sie fest zugedeckt zum Feuer, läßt sie unter öfterem Umschütteln rasch heiß werden, bis die Schalen aufspringen, und schüttet sie dann sofort in ein irdenes Gefäß, worauf man beginnt, die Bärte und schwarzen Teile davon zu entfernen, während man das aus den Muscheln geflossene Wasser mit ein wenig Pfeffer aufkocht. Sind alle Muscheln aus den Schalen genommen und geputzt, so übergießt man sie in einer Kasserolle

mit ihrem Wasser, dünstet sie 8 Min., fügt etwas in Mehl gerollte Butter hinzu, läßt das Wasser einmal damit aufkochen und serviert die Muscheln mit Zitronenscheiben und heißem, geröstetem Weißbrot. Man kann sie auch in Butter mit gehackter Petersilie und ein wenig Muskatnuß dünsten und beim Anrichten mit Zitronensaft beträufeln, doch sagt die erste Art Liebhabern mehr zu.

c) Muschel-Ragout. Nachdem die Muscheln vollständig gereinigt sind, schüttet man sie in einer zugedeckten, eisernen Kasserolle über dem Feuer, bis sie aufspringen, nimmt sie heraus und putzt sie; hierauf schwitzt man gehackte Champignons, Petersilie und Schalotten in Butter, rührt einen Löffel Mehl hinzu, gießt das Muschelwasser und etwas Fleischbrühe an, würzt mit Pfeffer, verkocht alles und läßt die Muscheln darin heiß werden.

360. Schildkröten. a) Schildkröte gebacken. Das getötete und reingewaschene Tier wird in Salzwasser 1/4 Std. gekocht, worauf man es herausnimmt, die Schalen ablöst, die Haut wegputzt, die Eingeweide beseitigt und das Fleisch in Stücke zerschneidet, die man in einen mit Wein angemachten Ausbackteig eintaucht und in heißer Butter bäckt.

b) Schildkröten-Ragout. Die Schildkröte wird getötet, gereinigt und in schwacher Fleischbrühe 1/2—3/4 Std. gekocht, worauf man die Schalen, Haut und Eingeweide beseitigt; dann verkocht man 1/2 l sehr kräftige, braune Kraftbrühe mit 1/2 l von der Schildkrötenbrühe zu einer dicken glatten Sauce, gießt 2 Gläser Madeira zu, legt das in Stücke zerschnittene Fleisch hinein, würzt mit weißem oder mit Cayennepfeffer und dämpft das Fleisch vollends weich; beim Anrichten vervollständigt man das Ragout mit gedünsteten Trüffelscheiben, ausgebackenen Kalbsmilkenscheiben, Eierklößchen und halbierten hartgekochten Eiern, welch' letztere um den Schüsselrand gelegt werden.

361. Krebse. a) Krebse für die Tafel zubereiten. Auf 30 Stück größere Krebse mache man folgenden Sud bereit: 1/2 l Wasser, 10 g Salz, 1/2 mehrfach durchstupfte Zwiebel, 1—2 Teelöffel Kümmel und 1 Sträußchen Petersilie werden zusammen gedeckt zum Kochen gebracht und danach in den Selbstkocher gestellt. Zunächst folgt das Töten der Krebse. Sie werden vorher mit einer Bürste in frischem Wasser rein gewaschen, wobei man sie mit der einen Hand über dem Leib so an den Seiten faßt, daß sie mit den Scheren nicht kneifen können. Man legt sie darauf in reichlich 1/2 Milch, 1/2 Wasser, bis man mit dem Waschen fertig ist. (Die Milch bewirkt mehr oder weniger eine Darmentleerung.) Inzwischen sorgt man für reichlich sehr stark kochendes und etwas stark gesalzenes Wasser. Man stößt die Krebse in kleineren Portionen hinein, wartet ab, bis sie kein Lebenszeichen mehr von sich geben, und schöpft sie dann auf ein Sieb. Vor Zugeben einer neuen Portion muß das Wasser wieder stark sprudelnd sein, auch sorge man durch beständige Unterhaltung von gutem Vollfeuer dafür, daß die Temperatur des Wassers nach dem Einlegen der Krebse rasch wieder ergänzt wird, damit sie so schnell als möglich sterben. Ist das Geschäft des Tötens abgetan, so gebe man die Krebse in den Topf, füge 30 g Butter hinzu und passiere den heißen Sud aus dem Kocher darüber und schwenke sie um. Man stelle sie gedeckt aufs Feuer, lasse sie rasch zum starken Dämpfen kommen und stelle sie auf 30—45 Min. in den Selbstkocher. Man faßt sie mit dem Schaumlöffel aus ihrer Brühe, nachdem sie nochmals darin umgeschwungen sind, und legt sie bergartig auf eine runde tiefe Schüssel, die mit einer Unterlage von Kopfsalat versehen ist. Die zurückgebliebene Sauce wird mit 65 g Mehlbutter verkocht, nach Belieben noch mit einem Stäubchen Cayennepfeffer gewürzt und extra zu den Krebsen serviert. — Manche lieben nur frische Butter dazu.

b) Krebsragout, wie Hummerragout (s. d.), nur mit dem Unterschied, daß man die gereinigten, lebenden, großen Tafelkrebse 5 Min. in Fleischbrühe kocht und die Brühe zum Bereiten der Sauce verwendet.

362. Hummer. a) Hummer zu kochen. Die großen Seekrebse werden durch mehrere Wasser gewaschen, gebürstet, den Kopf voraus in kochendes Salzwasser gegeben, wodurch sie augenblicklich getötet werden, und einmal aufgekocht. Dann läßt man sie in fest schließender Kasserolle 25—30 Min. ziehen. Man kann dem Wasser etwas Butter, Kümmel und Petersilie zufügen. Die Krebse werden schön rot, wenn man während des Kochens eine Zeitlang ein glühendes Eisen in den Topf hält. Herausgenommen, bestreicht man sie, sobald sie trocken sind, mit Oel, sie werden dadurch schön glänzend. Dann bricht man die Scheren ab, entfernt auf der einen Seite die Schale, spaltet Rumpf und Schwanz der Länge nach durch, setzt den Hummer wieder zusammen oder legt ihn geschmackvoll auseinander auf eine Platte, garniert mit Petersilie und serviert ihn warm mit frischer Butter oder kalt mit Essig und Oel oder Remouladensauce.

b) Hummermayonnaise, wird bereitet wie Fischmayonnaise (s. d.). Zu solcher Mayonnaise eignen sich sehr gut die als Konserve erhältlichen Hummer, diese lassen sich auch gut zum Bereichern von Vorspeisenplatten verwenden.

c) Hummerragout. Von einem gekochten Hummer bricht man das Fleisch aus den Schalen, schneidet es klein und stellt es zurück. Dann bereitet man folgende Sauce: In Butter schwitzt man einen Löffel Mehl, kocht mit weißer Bouillon eine sämige Sauce, würzt diese mit Salz, Muskatblüte und etwas Maggiwürze, zieht sie mit Eidottern ab, legt kurz geschnittenen, gekochten Spargel hinein und schwenkt das Hummerfleisch darin um, damit es wieder heiß wird.

d) Hummersalat. Die gekochten Fleischreste von übrig gebliebenem Hummer schneidet man in Scheibchen, vermischt sie mit einer Remouladensauce und läßt diese eine Weile durchziehen. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit Kopfsalat, in Viertel geschnittenen Eiern, Kapern und Kaviarschnittchen.

363. Krevetten (Granaten oder **Garnelen).** Diese kommen gesotten und in Salzwasser eingemacht in den Handel; die roten sind feiner als die grauen. Sie werden wie Hummer gekocht und zum Garnieren, zu Saucen, zum Füllen von kleinen Pastetchen und als Vorspeise mit geröstetem Brot und Butter verwendet.

364. Languste zu kochen. Languste wird wie Hummer zubereitet. Will man sie kalt servieren, so löst man das Fleisch aus dem Schwanz, schneidet vier hübsche Scheiben und legt diese auf den Rücken der Languste. Serviert wird diese wie Hummer.

365. Schnecken. a) Schnecken zu kochen. Schöne Deckelschnecken (sogenannte Weinbergschnecken) werden rein gewaschen und in stark siedendes Salzwasser getan und 1/4 Std. darin gekocht. Dann schüttet man sie auf ein Sieb und zieht die Schnecken sorgfältig mit einer Gabel aus dem Häuschen. Man zieht ihnen das schwarze Häutchen ab, schneidet den Ring, die Spitze vorn hinter den Fühlhörnern und das Schwanzende ab, öffnet sie und nimmt das Eingeweide heraus, bestreut sie mit einer Handvoll Salz und reibt sie damit durch, daß der Schleim abgehe, wäscht sie dann wiederholt aus verschiedenen warmen Wassern und läßt sie gut vertropfen.

b) Schnecken in weißer Sauce. Man gibt die nach a vorbereiteten Schnecken in eine Kasserolle, legt Sellerie, Lauch, Zwiebel, Petersilie, Ma-

joran, 2—3 Nelken, 5 ganze Pfefferkörner und etwas Zitronenschale dazu, dann schüttet man ein Glas Weißwein und so viel Fleischbrühe darüber, daß die Flüssigkeit reichlich über die Schnecken weggeht. Man setzt sie abends aufs Feuer, kocht sie eine halbe Stunde vor und setzt sie dann über Nacht in den Selbstkocher. Am Morgen kocht man sie nochmals 10—15 Min. vor und setzt sie wieder ein. Sie müssen recht weich sein. Sind die Schnecken gar, so bindet man die Sauce mit in Mehl gewälzter Butter und serviert sie dann.

c) Schnecken gefüllt. Vorbereitung und Weichkochen der Schnecken nach a. Inzwischen kocht man die Häuschen eine Viertelstunde in Sodawasser, wäscht sie dann sauber aus, spült sie gut ab, legt sie umgekehrt auf ein Blech und läßt sie gut abtropfen und trocknen.

Nußfülle. Man rechnet auf 2 Schnecken eine schöne Baumnuß, deren Kerne in der Mandelmühle gemahlen oder sonst fein gestoßen werden müssen. Zu 60 Schnecken rührt man 100 g Butter weiß, rührt ein ganzes Ei damit ab, gibt die Nüsse dazu und würzt sie mit fein gehackter Petersilie, ziemlich Lauch und Sellerie, ein wenig Majoran, ganz wenig Knoblauch und reichlich Salz, Pfeffer und Nelkenpulver, sowie Muskatnuß. Dies alles wird gut vermengt und noch mit 50—60 g Reibebrot verdichtet, so daß es eine nicht brüchige, streichbare Masse gibt. Die Schneckenhäuschen werden nun je zuerst mit einem kleinen Butterflöckchen und dann mit etwas Fülle belegt, darauf kommt eine Schnecke und oben auf wieder etwas Fülle mit einem Butterflöckchen. So werden sie auf einem Bleche so lange in den heißen Ofen gestellt, bis sie oben gelb sind. — Gefüllte Schnecken sind ein beliebtes Gericht nach der Suppe (sog. hors d'oeuvre).

d) Schnecken paniert, gebraten oder gebacken. Gesottene erkaltete Schnecken können halbiert wie Kalbsfuß in Butter gebacken oder in Backteig getaucht, hübsch gelb in Butter schwimmend gebacken werden.

Frösche.

366. Froschschenkel. a) Froschschenkel gebacken. Man reinigt die Froschschenkel, reibt sie mit Salz ein, wäscht sie, trocknet sie mit einem Tuche ab, beträufelt sie nach Belieben mit Zitronensaft, würzt sie mit Salz und Pfeffer, worauf man die Schenkel 1 Std. gedeckt liegen läßt. Man bepudert sie mit Mehl, taucht sie in zerklopftes Ei und bestreut sie dann noch mit fein geriebenem Zwieback, Panier- oder Brotmehl. In heißem Backfett, wie Kotelett hübsch gelb gebraten, garniert man die Froschschenkel mit gebackener Petersilie.

b) Froschschenkel in gutem Backteig gebacken, werden wie Kalbsfüße zubereitet. (Siehe Nr. 257.)

c) Froschschenkel gedämpft. Die Schenkel werden mit Salz gut abgerieben, dann rein gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Auf 1 Dutzend Schenkel läßt man 10—15 g Butter schmelzen, gibt ebenso schwer fein gewürfelten Rauchspeck dazu, läßt den Speck unter Rösten abschmelzen, dämpft hierauf 1 fein gehackte Schalotte darin und rasch noch ein wenig Petersilie. Man löscht die Schwitze mit ½ Glas Weißwein und 1 Glas Wasser oder Fleischbrühe ab, gibt die Schenkel dazu, salzt sie ein wenig und läßt sie 10 Min. auf dem Feuer und 1 Std. im Selbstkocher dämpfen. Man schmeckt sie mit Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß ab, macht die Sauce mit ein wenig Mehlbutter sämig und richtet sie dann an.

d) Froschschenkel-Frikassee. 4 Dutzend Froschschenkel werden sauber gewaschen, eingesalzen, 15 Min. stehen gelassen und mit einem Tuch abgetrocknet. In einer Kasserolle läßt man 90 g Butter zergehen, röstet 50 g

Mehl darin weiß, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, tut Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuß, den Saft von ½ Zitrone und 1 Teelöffel fein geschnittene Schale daran, nimmt die Froschschenkel dazu, läßt sie 15 Min. kochen, rührt vor dem Anrichten 2 Eigelb an die Sauce und bestreut sie mit fein gehackter Petersilie. Man kann kleine Fleischklößchen (Nr. 72—77) mit den Froschschenkeln zusammen auf der Platte anrichten.

Die Pflanzenspeisen.

Diese sind für eine gute, gesunde Hausmannskost notwendig. In den Gemüsen werden uns hauptsächlich die für eine gute Blutmischung notwendigen Nährsalze zugeführt. Deshalb unterlasse man niemals die nötige Vorsicht bei deren Bereitung; sie müssen mit besonderer Aufmerksamkeit behandelt werden, wenn sie ihren Zweck erfüllen sollen.

Die durch den Krieg bedingte Aenderung in der Lebensweise verleiht der Gemüsezucht und der Pflanzenkost erhöhte Bedeutung; zum Vorteile unserer Volksernährung.

Bei der Vorbereitung müssen alle Gemüse gut erlesen und so lange gewaschen werden — durch 3—4 Wasser —, bis sie ganz rein sind; sie sollen aber nicht lange im Wasser liegen. Verstecktes Ungeziefer löst sich aus krautigem Gemüse besser ab, wenn ins erste Wasser eine Handvoll Salz gegeben wird, worin man es einige Minuten liegen läßt.

Die in folgenden Rezepten angegebene Menge der Zutaten ist im Durchschnitte auf eine Schüssel für 4—5 Personen berechnet. Natürlich ist es dem Ermessen überlassen, das eine oder andere hinzuzufügen oder wegzulassen. Anstatt der Fleischbrühe soll man mit Vorteil das Wasser verwenden, worin man die Gemüse vorgekocht hat, im übrigen kann man sich mit einem Stückchen frischer Butter, mit 1—2 Bouillonwürfeln, Fleischextrakt, Milch oder Rahm u. dgl. behelfen.

Das Dämpfen der Gemüse oder das Weichkochen in der Sauce, die also mitgegessen wird, ist als die vorzüglichste Bereitungsart anzusehen. Für gehackte Gemüse, welche manchmal eine gewisse Schärfe haben und manche durch ihre blähenden Eigenschaften belästigen, ist ein rasches Blanchieren in nicht zu viel Wasser nicht ganz verwerflich. Diejenigen Gemüse aber, welche man als Brei durchgetrieben bereiten möchte, kocht man mit wenig Wasser, nach Belieben mit etwas Butter, weich und verwendet danach dieses Kochwasser zum Abkochen. So verliert man nichts. Jedes Gemüse muß seine Eigenart unverdeckt beibehalten. Man vermeide daher alle Gewürze, welche den Geschmack der Gemüse nicht zur Geltung kommen lassen. Pfeffer, Muskatnuß usw. können ganz gut wegbleiben.

Es handelt sich bei allen Gemüsen darum, die Nährsalze durch das Kochen möglichst ungeschmälert zu erhalten. Das ist nicht so leicht, wie man sich's denkt. Von manchen wird der Vorschlag gemacht, z. B. die Blattgemüse roh zu hacken und zu kochen. So munden sie nur dann, wenn sie noch recht jung und zart sind, z. B. Spinat als Auflauf, Spinatkuchen usw. Wieder andere machen den Vorschlag, dergleichen Gemüse rasch im Dampfe zu kochen. Eigentümlich ist hiebei die Beobachtung, daß solches Dampfwasser, wenn es nachher so stark verdünnt wird, daß es dem Bedarfe von reichlich Kochwasser entspricht, meist dunkler an Farbe und schärfer an Geschmack ist, als richtig benütztes Blanchierwasser. Liegt darin nicht ein Fingerzeig, daß beim Dampfkochen auf hohem Hitzegrad sich eine Menge von Bestandteilen auflöst, die durch ein anderes Verfahren erhalten bleiben würde? Das Dampfwasser ist auch wegen

seiner durchaus eigenartigen Schärfe gar nicht zum Abkochen verwendbar, und die Gemüse selber haben nachher keinen feinen Geschmack.

Hülsenfrüchte.

367. Bohnen. a) Grüne Bohnen mit magerem Speck gekocht. 1 kg gute, entfädete und gewaschene Bohnen wird zum Abtropfen gestellt. Dann schichtet man sie mit einem Stengel Bohnenkraut in den Kochtopf und streut 2 Teelöffel Salz darüber. Obenüber legt man ½ kg mageren Speck, frisches Schweinefleisch oder entknochte und gerollte Schafschulter. Das alles begieße man mit ⅜ l kaltem Wasser, lasse es zum Kochen kommen, dämpfe es ½ Std., ohne den Deckel zu heben, und stelle das Gericht auf 3—4 Std. in den Selbstkocher unter ein heißes Gefäß. Beim Anrichten wird das Fleisch ausgehoben, das Bohnenkraut wird entfernt und die Bohnen werden mit 1 Löffel fein geschnittener Petersilie gut durchgeschwenkt. Man garniert sie mit dem in Scheiben geschnittenen Speck oder Fleisch und gibt dazu neue Schalkartoffeln.

b) Schneidebohnen. Gute Bohnen sollen sich wie Glas brechen lassen. ½ kg junge, fleischige, von Fäden befreite und gewaschene Bohnen wird, 3—4 Bohnen neben- oder übereinander gehalten, fein schräg geschnitten. 25—30 g Butter, 1 Löffel gehackte Petersilie und nach Belieben Zwiebeln werden zusammen gedämpft. Dann fügt man 1 Teelöffel Mehl dazu und dämpft es mit, bis es Farbe nehmen will, stürzt die Bohnen mit einem Stengelchen Bohnenkraut dazu, deckt sie und läßt sie dämpfen, bis sie durch und durch heiß werden, gibt ¼ l siedendes Wasser oder Fleischbrühe dazu, bringt sie gedeckt rasch ins Kochen und schwenkt sie mitunter. Nach ½ Std. salzt man und kann sie auf 1—2 Std. in den Selbstkocher stellen. 5 Min. vor dem Essen gibt man nochmals etwas feingeschnittene Petersilie, 1 Stückchen frische Butter, 1 Prise Pfeffer und nach Belieben auch 1 Löffel Essig daran, schwenkt sie tüchtig und richtet sie dann an.

c) Junge Bohnen. 1 kg junge, fast kernlose, gewaschene Bohnen wird blanchiert, d. h. in 2 l wallendes gesalzenes Wasser gestürzt, gut untergetaucht und auf Vollfeuer offen rasch wieder zum Kochen gebracht, dann aufs Sieb gestürzt, augenblicklich mit kaltem Wasser begossen und dann einen Moment in kaltes Wasser gelegt, bis sie ganz erkaltet sind; so bleiben sie hübsch grün. Sie werden erst jetzt entfädet und entzwei gebrochen oder ganz gelassen. Auf 1 kg Bohnen läßt man in einer Pfanne oder Kasserolle etwas geschnittene Petersilie in 30 g Butter leicht anlaufen, gibt hierauf die Bohnen dazu, schwenkt sie darin um, nachdem noch ein wenig Pfeffer und Salz darüber gestreut worden ist, gibt 1 dl Blanchierbrühe darüber, kocht sie unter guter Aufsicht 20 Min. vor, stellt sie 1—2 Std. in den Selbstkocher, oder kocht sie auf Kleinfeuer weich.

d) Bohnen auf englische Art. Kleine schmale, ganz frische, sog. Salatböhnchen werden entfädet, gewaschen und in so viel kochendes, gesalzenes Wasser geworfen, daß sie darin rasch weich gekocht werden können, und zwar offen, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalten. Man richtet sie mit dem Schaumlöffel, gut abgetropft, unverzüglich an und serviert sie mit zerlassener frischer Butter, oder mit Petersilienbutter geschwenkt.

e) Abgeschmälzte Bohnen. Entfädete Wachsbohnen werden nach dem Waschen wie Spargeln in Bündelchen zusammengebunden, dann nur in so viel gesalzenem Wasser abgekocht, daß es darüber geht. Sie werden mit brauner Butter und gelb gerösteten Brosamen abgeschmälzt oder extra

mit Buttersauce, zur Hälfte mit Milch, zur Hälfte mit Blanchierwasser gekocht, zu Tisch gegeben.

f) Salzbohnen. Man setze die dem Salz entnommenen, gewaschenen Bohnen mit reichlich weichem, d. h. 5 Min. gekochtem, wieder abgekühltem Wasser aufs Feuer. Sobald das Wasser recht warm geworden ist, schütte man die Bohnen auf ein Sieb, setze sie dann wieder mit frischem, abgekühltem Wasser auf und verfahre wie das erstemal. Dies wiederhole man, bis die Bohnen gehörig entsalzt sind. Man koche sie dann entweder in einer weißen Buttersauce (Nr. 92), oder wie Brechbohnen, oder wie gedörrte Bohnen. Man beachte aber, daß sie länger gekocht werden müssen, als frische Bohnen. Man setze sie daher abends und morgens nach 1/4 stündigem Vorkochen in den Selbstkocher.

g) Gedörrte Bohnen. Die Bohnen (100 g für 4 Personen) werden gut gewaschen und über Nacht in lauwarmes Wasser eingeweicht. Am Morgen gebe man sie mit dem Einweichwasser und ohne Fleisch oder mit einem Stück frischem Schafsschäufeli (entknochtem, zusammengerolltem Schulterstück), oder auch mit geräuchertem Schweinefleisch, Schäufeli, Rippstück oder magerem Speck, nebst einem Stengel Bohnenkraut aufs Feuer. Nachdem die Bohnen 1/2 Std. gekocht haben, setze man sie auf ein heißes Gefäß in den Selbstkocher. Darauf gebe man ein dünnes Teiglein von 1 Löffel braunem Röstmehl daran, salze, schwenke die Bohnen gut, mache sie nochmals kochend, und nur, wenn Bohnen und Fleisch noch nicht die nötige Weichheit haben, lasse man sie entsprechend länger kochen und stelle sie allenfalls wieder ein. Nach Belieben können sie statt mit brauner Sauce auch mit ein wenig weißer Sauce abgekocht und mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt werden. Auch grüne, in Wasser weichgekochte Bohnen werden so abgekocht. Das Wasser wird zur Sauce und zu Suppen verwendet.

h) Sterilisierte Bohnen. Man schüttet sie aus dem Glas auf ein Sieb, übergießt sie mit heißem Wasser und kühlt sie dann wieder ab. Auf 1 l Bohnen bereitet man 1/4 l weiße Buttersauce mit kräftigem Aufguß an eine Schwitze von 20 g Butter, 10 g Mehl, 1 Löffel feingeschnittener Petersilie und etwas geriebenem dürrem Bohnenkraut. Man läßt die Bohnen darin aufkochen, würzt sie mit Salz und Pfeffer und richtet sie an, oder stellt sie noch in den Selbstkocher.

Bohnen werden mit Kartoffeln oder auch mit Spätzchen, Nudeln oder Makkaroni gegeben. Beilagen sind: Suppenfleisch, Schaffleisch, Leberspießchen, Leberspätzchen u. dgl.

368. Leguminosen als Gemüse. Erbsen, Linsen, weiße Böhnli werden, wie zu Leguminosensuppen, 12 Std. vorher gewaschen, mit 1 l lauem weichem Wasser per 1/2 kg eingeweicht, wozu bei hartem Wasser 1 Messerspitze Natron genommen werden kann, wenn man nicht vorzieht, das Wasser durch vorhergehendes Abkochen (4 Min.) weich zu machen und es dann auf lauen Grad kühlen zu lassen. Man setzt sie abends mit frischem weichem Wasser, wobei für gelbe Erbsen ein Stengel Majoran, für weiße Bohnen aber Thymian nicht fehlen darf, aufs Feuer. Bevor sie zum Kochen kommen, wird der Deckel mit einer Kelle unterlegt. Unter öfterem Aufrühren vom Boden läßt man sie 1/2 Std. kochen und stellt sie über Nacht in den Selbstkocher. Bevor man sie abkocht, hat man die Würze zu entfernen.

Kocht man ohne Selbstkocher, so stellt man die eingeweichten Hülsenfrüchte morgens zeitig mit dem Einweichwasser aufs Feuer und kocht sie auf Kleinfeuer oder im Heizofen weich. Man salze erst, wenn sie weich sind; in gesalzenem Wasser erfordern sie längere Kochzeit. Linsen sind so in zirka 1 Std. weich.

a) Gelbe Erbsen. Zu ½ kg weich gekochten Erbsen nehme man zur Mehlschwitze 20 g Butter, 30 g magern Speck, in feine Würfelchen geschnitten, eine halbe kleine Zwiebel und eine Knoblauchzehe, beide zusammen fein gehackt, und einen Löffel Mehl, schwitze das alles der Reihe nach, bis das Mehl zuletzt Farbe nehmen will. Sodann lösche man es mit Erbs-, und wenn man hat, mit Pökel- oder Rauchfleischbrühe ab, hält diese Brühe aber dicklich, gibt sie sogleich an die Erbsen und stellt dann zunächst die richtige Dicke her. Nun erst würzt man mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 1—1½ Löffel gutem Weinessig. Noch ein Stückchen frische Butter beigegeben, hebt den Geschmack. Je nach dem Grade der erlangten Weichheit kann man das Gemüse, wenn es wieder kocht, sofort oder erst nach mehr oder weniger langem Dämpfen bis am Mittag wieder einsetzen. Recht heiß angerichtet, gibt man die Erbsen mit Sauerkraut oder Kartoffeln zu Pökel- oder Rauchfleisch, zu Rauchwurst u. dgl., sie ergeben aber auch ohne Fleisch, mit Sauerkraut, Kabissalat usw. ein gutes und nahrhaftes Mittagessen.

b) Puffbohnen (Saubohnen). ½ kg getrocknete, ausgehülste Puffbohnen wird gewaschen, abends mit reichlich kaltem Wasser, schwach gesalzen, aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, 10 Min. gekocht und über Nacht in den Selbstkocher gesetzt. Am Morgen schäle man sie, dämpfe sie dann in 20 g Butter, in der man 1 Teelöffel Petersilie, ebensoviel Schnittlauch und eine Prise geriebenes dürres Bohnenkraut hat dämpfen lassen, so lange, bis sie durch und durch heiß sind, streue dann 1 Teelöffel weißes Röstmehl darüber, rüttle alles gut durcheinander, gieße ¼ l Fleischbrühe dazu, setze sie zum Feuer und lasse sie je nach Bedarf zur nötigen Weichheit kurze Zeit kochen und danach im Selbstkocher vollends weich kochen. — Frische, aber ausgewachsene Puffbohnen lassen sich schälen, nachdem man sie mit kaltem Wasser zusetzt und aufkochen läßt. — Nimmt man junge Puffbohnen, wenn sie ausgehülst die Größe der Erbsen haben, so brauchen sie gar nicht geschält zu werden.

c) Weiße Böhnli. Zubereitung wie gelbe Erbsen, aber mit dem Unterschiede, daß man etwas mehr Fett nimmt und ebenfalls ⅓ mehr Zwiebeln, auf das ½ kg berechnet.

d) Linsen. Man bereitet sie wie gelbe Erbsen. Anstatt Essig kann man ⅛ l guten, weißen, säuerlichen Landwein zur Sauce nehmen, sowie ¼ l gute braune Jus, was zusammen ein delikates Linsengericht gibt. Zu Leberschnitten, Leberklößen, Schweinskoteletten, oder als Hauptgericht zu Salat, leichtem Gemüse ohne Fleisch.

369. Leguminosen als Püree. Man treibt Erbsen, weiße Böhnli und Linsen, wenn sie weich sind, durch das Sieb, rührt sie mit etwas frischer Butter und Rauchfleisch- oder Pökelbrühe auf, würzt sie nach Nr. 368 a und überstreut sie angerichtet beliebig mit Zwiebelschwitze.

Als Beilage gibt man zu den Hülsenfrüchten Suppenfleisch mit geräucherter Schweinsbrust, geräuchertes Schweinefleisch usw. mit Sauerkraut, Kartoffeln u. dgl., oder gibt sie ohne Fleisch z. B. mit Krautsalat, Sauerkraut o. a.

370. Schoten-Erbsen (Pois verts). a) Schoten-Erbsen gedämpft. 1 kg frische Erbsen wird ausgehülst. Man schneidet Petersilie recht fein, dämpft diese in 20 g Butter, gibt die frisch ausgehülsten, gewaschenen Erbsen dazu und schwenkt sie darin, bis sie heiß sind. Alsdann streut man ½ Löffel weiße Mehlröste darüber, gibt Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß bei, gießt hierauf ¼ l kochende Fleischbrühe oder Wasser nach und läßt so das Gemüse ¼ Std. dämpfen. Nachher stellt man es 1—2 Std. in den Selbstkocher, oder läßt auf Kleinfeuer gar werden. Vor dem Auftragen gebe man noch 1 Teelöffel fein geschnittene frische Petersilie über die angerichteten Erbsen.

Man gebe dieses Gemüse nie in eine eiserne Pfanne oder in Blechgefäße, weil es davon schwärzlich wird.

b) Schotenerbsen in Butter geschwenkt. Feine, ganz junge Erbschen werden in schwach gesalzenem Wasser blanchiert. Sobald sie weich sind, schüttet man sie auf ein Sieb (kann man sie noch nicht servieren, so muß man sie mit kaltem Wasser abkühlen). Im Momente vor dem Auftragen schwenkt man sie in 25 g geschmolzener Butter, bis sie heiß sind, richtet sie dann an und gibt beliebig fein geschnittene Petersilie darüber. Das Kochwasser wird zu Suppe verwendet.

c) Schotenerbsen in Sauce. Von den 5 Min. in hinreichend Wasser gekochten und 1 Std. im Selbstkocher gedämpften entleerten Schoten bereitet man das benötigte Kochwasser als Aufguß zu einer weißen, dünn gehaltenen Buttersauce. Die Erbsen werden darin 5 Min. gekocht und alsdann 1 Std. oder auch länger in den Selbstkocher gegeben. Vor dem Anrichten würzt man die Erbsen mit dem nötigen Salz, etwas Muskatnuß, einer Prise Zucker, einem Stückchen frischer Butter und einem Teelöffel fein gehackter Petersilie.

d) Schotenerbsen, sterilisierte. Ein ³/₄ l Glas Erbsen wird auf ein Sieb geschüttet. Das Erbsenwasser dient als Aufguß für die Sauce, die nach Gutfinden noch mit etwas Maggiwürze gekräftigt werden kann. Die weitere Bereitungsart besteht nur noch im Heißwerdenlassen der Erbsen in dieser Sauce und im Abschmecken nach Salz, Zucker, Muskatnuß und fein geschnittener Petersilie.

e) Schotenerbsen gedörrt. Sie werden wie gelbe Erbsen über Nacht in weichem Wasser geweicht. Dann setzt man z. B. 250 g mit 1—2 Würfeln Zucker und hinlänglich kaltem weichem Wasser über das Feuer, läßt sie unter öfterem Abstoßen vom Boden ¹/₄ Std. kochen und stellt sie alsdann 2—3 Std. in den Selbstkocher. Man bereitet hernach eine Buttersauce, kocht sie darin auf und stellt sie wieder ein. Vor dem Anrichten schmeckt man die Erbsen ab und verfeinert sie durch Zugabe von einem Stückchen süßer Butter. — Es können mit diesen Erbsen Gelbrübenstückchen mitgekocht werden.

Beilagen: Kotelette, grüne Ochsenzungen, gebackene Fische, Omeletten, Eierhaber, Salzkartoffeln, gemischter Salat usw.

371. Zuckererbsen (Käfen). a) Zuckererbsen mit weißer Sauce. Auf ¹/₂ kg abgefädete, noch junge Käfen werden 25 g süße Butter zum Steigen gebracht. Man wirft die gewaschenen Käfen samt dem anhängenden Wasser dazu, schwenkt sie, deckt sie zu und läßt sie gut anziehen. Man streut eine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuß auf, siebt 15 g Mehl darüber und schwenkt sie wieder. Man dämpft das Gemüse noch einen Moment bedeckt fort, ehe man 2—3 dl Wasser oder schwache Fleischbrühe zugibt. Die Sauce muß dickflüssig und kräftig sein. Man kann auch junge gelbe Rüben dazu mischen. Nach 20 Min. langem Dämpfen gibt man sie auf 1—2 Std. in den Selbstkocher, oder kocht sie auf kleinem Feuer weich.

Sie werden auf dünne, gelb gebackene Brotschnitten angerichtet.

b) Zuckererbsen mit brauner Sauce. Für solche, welche den süßlichen Geschmack der Erbsen nicht lieben, ist folgende Zubereitung zweckmäßiger: Man macht auf ¹/₂ kg Käfen eine würzige Schwitze in 20 g Butter mit einem gehäuften Löffel magern, feinern Speckwürfelchen, ¹/₂ Knoblauchzehe und ¹/₂ Teelöffel Zwiebeln, beide feinst gehackt. Dazu kommt ¹/₂ Löffel braunes Röstmehl, sowie ¹/₈ l Weißwein, ¹/₈ l Wasser. Man gibt die abgefädeten, gewaschenen Käfen in diese dünne, kochende Brühe, gibt 10 g Salz darüber, läßt sie eine Viertelstunde unter zweimaligem Schwenken auf gutem Feuer dämpfen und stellt sie hernach für 2—3 Std. in den Selbstkocher. Vor

dem Anrichten prüft man sie auf Salz und würzt nach Belieben mit Pfeffer und Muskatnuß.

Beilagen: Kotelette, gebackene Fische, Nierenschnitten, Frikandellen, arme Ritter, Eierhaber, Kartoffelsalat usw.

Kartoffelgerichte.

372. Kartoffeln in der Schale. a) Hiefür eignen sich mehr die mehligen Sorten: Rosenkartoffeln, Schneeflocken, Bodensprenger, rote Elsässer u. dgl. Naß gewachsene Kartoffeln, oder alte, verbessert man dadurch, daß man um die Mitte herum ein Stückchen Schale abstreift; so verlieren sie beim Kochen an Feuchtigkeit.

Man koche stets Kartoffeln von gleicher Größe zusammen. Wiederholt in frischem Wasser mit Hilfe einer Reisbürste ganz rein gewaschen, setzt man sie auf einen durchlöcherten Einsatz (siehe Abbildung), den man in das Kochgefäß einstellt. Je nach dem Durchmesser des Bodens genügen $^1/_4$—1 l Wasser (das Wasser soll nicht über den Einsatzboden gehen!) zum Kochen von 1—2 kg. Man legt zuerst die Kartoffeln auf den Einsatz, gießt das benötigte Kochwasser kalt darüber, streut per $^1/_2$ kg 10 g Salz darüber und gibt, solange die Kartoffeln neu sind, um sie leichter verdaulich zu machen, 1 Teelöffel Kümmel dazu. So läßt man sie bedeckt zum Kochen kommen. Von dem Moment an, wo der Dampf zu steigen beginnt, wird die Kochzeit berechnet und zwar

	Vorkochzeit:	Dünstzeit im Kocher:	Auf dem Feuer:
bei Frühkartoffeln	15 Min.	15 Min.	20 Min.
„ Herbstkartoffeln	20 „	30 „	30 „
„ „ um Neujahr	25 „	45 „	40 „
„ „ im Frühjahr	30 „	60 „	45 „

Sollen die Kartoffeln, frisch gesotten, zu weiteren Gerichten noch heiß geschält werden, so lasse man sie während des Schälens auf dem Rost im heißen Topf, oben mit einem weichen Tuche bedeckt, stehen. Die heiße Kartoffel wird mit der Gabel aufgestupft und so sauber geschält. Die geschälten Kartoffeln werden in das über heißes Wasser gestellte Kartoffelsieb gelegt, damit sie nicht erkalten, bevor man die nötige Anzahl beisammen hat.

Frisch gesottene, heiße, mehlige Kartoffeln sollte man nie mit dem Messer aufschneiden, sondern mit der Gabel in Länge und Breite sprengen, damit sie ihre mehlige Beschaffenheit beibehalten. Bei schliffigen Kartoffeln hat die Behandlung mit dem Messer weniger zu sagen. So soll man die heißen mehligen Schälkartoffeln auch stets mit der Gabel, nicht mit dem Stößel durchs Sieb drücken, wenn sie so zerkleinert gebraucht werden müssen. Sollen Kartoffeln kalt verwendet werden, so schütte man sie sofort aus der Pfanne und stelle sie kühl. Zum Raffeln oder Reiben sind sie erst am folgen-



Kartoffelkocher in Nickel.

den Tag verwendbar. Kühl aufbewahrte, geschälte Kartoffeln halten sich einige Tage lang gut.

Inwendig schwärzliche Kartoffeln erhalten ihre normale weiße Farbe wieder, ohne im Geschmack irgendwie beeinflußt zu werden, wenn dem Kochwasser kurz vor dem Garwerden der Kartoffeln ein Löffel Essig beigegeben wird, und man sie dann vollends weich kochen läßt.

b) Bratkartoffeln. Frisch gesottene, etwas speckige, aber noch heiße, dünn gescheibelte Kartoffeln werden mit 25—30 g frischer heißer Butter per ½ kg in flacher Pfanne geschwenkt, zugedeckt, und so lange auf mäßigem Feuer gelassen, bis sie zu dämpfen anfangen. Man richtet sie alsdann zu Gemüsen, Salat, gebratener Leber, Kutteln, Bratwurst, Beefsteaks u. dgl. an. Mit 1 Löffel Reibekäse oder 1 Teelöffel Kümmel abgebraten, eignen sie sich auch trefflich zu Kaffee. Oder man streut Schnittlauch darauf und dämpft sie damit. Anstatt Butter kann man auch zerlassenen Speck samt den Grieben nehmen und nach Belieben Zwiebeln darin weiß schwitzen, ehe man die Kartoffeln beifügt.

c) Aufgezogene Bratkartoffeln. Fertige, in Butter gebratene Kartoffeln werden in eine bestrichene Form geschichtet. Lage um Lage wird mit Käse überstreut (auf ½ kg Kartoffeln 100—150 g gehackter, halbfetter, guter Schweizerkäse). Oben wird etwas frische Butter in sehr kleinen Flöckchen überstreut. Die Kartoffeln werden 20—25 Min. in den mittelheißen Ofen gestellt.

d) Kartoffeln mit Rahm. Auf 1—2 dl sauren Rahm ½ kg frisch gesottene, heiß gescheibelte, schliffige Kartoffeln. Der Rahm wird auf gelinder Hitze geröstet, bis er gelb ist, dann gibt man die Kartoffeln dazu und läßt sie unter Umschwenken mit dem Schäufelchen darin, bis sie recht heiß sind und der Rahm aufgesogen ist. — Zu Kaffee oder Tee vorzüglich.

e) Schwenkkartoffeln. Frisch geschälte, in 4 Teile geteilte Kartoffeln, welche man über Wasserdampf heiß zu erhalten sucht, werden per ½ kg mit 20—25 g zerpflückter frischer Butter belegt, mit einem Teelöffel fein geschnittener Petersilie oder Schnittlauch bestreut, gut geschwenkt und statt Salzkartoffeln zu Tische gegeben.

f) Brühkartoffeln. Heiß geschälte, mehlige, mit der Gabel in 4 bis 8 Teile geteilte Kartoffeln werden per ½ kg mit einer Portion beliebiger Sauce, z. B. weißer Kräutersauce, Milch- oder Kümmelsauce, brauner Sauce (s. d. im Register), überfüllt, nochmals erhitzt und bis zum Auftragen in den Selbstkocher gestellt. Vor dem Anrichten prüfe man auf Salz und gebe nach Belieben noch etwas Essig oder Zitronensaft hinzu, oder bestreue sie nach dem Anrichten bei Verwendung einer weißen Sauce mit fein geschnittenem Grün. Zu Kartoffeln mit Milchsauce gebe man kleine, frische Butterstückchen, schwenke sie damit und überstreue sie nach dem Anrichten mit fein geschnittener Petersilie.

g) Glasierte Kartoffeln. ½ kg ganz kleine, ausgelesene, runde Kartöffelchen wird, wie oben angegeben, gesotten, noch warm geschält und in 10 g brauner Butter, die noch mit 50 g gutem Backfett vermischt und so erhitzt ist, daß sie dämpft, unter öfterem Wenden braun geröstet. Sobald sie gleichmäßig Farbe angenommen haben, bestreut man sie mit 1 Teelöffel Puderzucker und 1 Messerspitze feinem Salz und läßt sie unter wiederholtem Rütteln hübsch braunglänzend werden. Sie müssen sofort serviert werden können. — Als Garnitur zu Grünkohl, Weißkraut, Blaukraut usw.

h) Kartoffelpfluten. 1 kg frisch gesottene Kartoffeln wird geschält und noch heiß mit der Gabel zerdrückt. Man würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und verarbeitet 30 g klein zerpflückte Butter damit. Nun faßt

man mit einem runden Blechlöffel eigroße Stücke von dem Teig auf das mit Paniermehl bestreute Backblech, rollt sie rund und legt eines neben das andere auf eine mit Butter bestrichene, mit Paniermehl, gestoßenem Brot und Reibekäse bestreute Gratinschüssel. So ordnet man eine Lage um die andere bergartig ein und streut zwischen jede Lage Brösmeli mit Käse, und macht damit den Schluß. Zuletzt kommen noch einige Stückchen Butter oben auf, dann gibt man die Pfluten auf 25—30 Min. in den mittelheißen Ofen und läßt sie gelb backen. — Gut mit Salat oder mit dürren Schnitzen.

i) Kartoffelkroketten. 1 kg Kartoffeln wird, wie vorhin, heiß zerdrückt und gewürzt, dann mit 30 g zerpflückter Butter und einem stark zerklopften, unverdünnten Ei und zwei Löffeln Mehl verarbeitet. Man gibt die Masse auf ein leicht mit Mehl bestreutes Teigbrett, streicht sie quadratförmig fingerdick aus und läßt sie erkalten. Alsdann zerschneidet man das Quadrat in ½ fingerbreite Riemen, diese querüber, in fingerlange Stengel. So oder in Paniermehl in fingergroße Stücke gerollt, bäckt man sie vor dem Auftragen in dampfend heißem Fett hübsch gelbbraun. Man achte beim Backen darauf, daß nie zu viel Stücke eingelegt werden, damit das Fett die Hitze so behält, wie sie zum krokanten Ausbacken nötig ist. Sehr bequem ist es, wenn man ein Backsieb zur Verfügung hat, worin stets 3—4 Stück miteinander eingestellt und ausgehoben werden können.

Kroketten können auch auf bestrichenem Blech im Ofen gebacken werden. — Als treffliches Beigericht zu Gemüse, Salat und Fleisch bekannt.

k) Kartoffelkugeln. ½ kg frisch gesottene, noch besser im Ofen gebratene, heiß geschälte Kartoffeln (oder heiße Salzkartoffeln) wird sofort mit 30 g Butter zerdrückt, dann werden ein tüchtig zerschlagenes Ei, 30 g Mehl und hinlänglich Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß darunter gearbeitet, Stücke ausgestochen, Kugeln davon geformt, diese in heißem Fett braungelb gebacken und wie die Kroketten (i) aufgetragen. — Will man die Kugeln zu Eingemachtem oder Kaffee süß, so lasse man Muskatnuß weg, füge nur wenig Salz, dafür aber 1—2 Löffel Zucker dazu.

l) Kartoffelnudeln. 1 kg geschälte, heiße Siedekartoffeln wird zerdrückt, mit Salz bestreut und mit einem ganzen, stark geschwungenen, aber unverdünnten Ei zu einer zusammenhängenden Masse verarbeitet. Man hebt diese auf das gut mit Mehl bestreute Teigbrett und arbeitet durch wiederholtes spärliches Unterstreuen so viel Mehl hinein, als die Masse annimmt. Sie darf nicht allzu fest sein und soll sich ohne Risse dünn auswellen lassen. Der erkaltete, etwas übertrocknete Teig wird in fingerbreite Streifen und diese querüber in fingerlange Stengel geschnitten. Rund gerollt, läßt man sie in flacher Pfanne bei fortwährendem Schupfen hübsch gelb braten. Man behält sie offen an der Wärme, damit sie nicht weich werden, und serviert sie mit Gemüse, Salat oder Obst.

m) Kartoffel-Kotelette werden aus der Masse der drei vorgehenden Rezepte bereitet und wie solche von Fleisch geformt, paniert und gebraten. Ebenso bereitet man Kotelette von dick gestocktem Bohnen- oder Erbsenbrei unter einem Teil der einen oder andern Kartoffelmasse.

Mit feinem Salz bestreut, serviert man sie sofort. Man liebt sie zu Kaffee und Tee, wie auch zu Beefsteaks, Braten u. dgl. als Gemüsebeilagen und neben Salat.

n) Röstkartoffeln. Mehr speckige als mehlige, vorrätige kalte Siedekartoffeln werden geschält und geraffelt. Manche ziehen vor, sie in etwas dickere Scheibchen zu schneiden. Zu ½ kg Kartoffeln läßt man 25—30 g Butter dampfheiß werden, stürzt die Kartoffeln darauf, streut 1 Teelöffel Salz

darüber, schwingt sie mit dem Schäufelchen durcheinander, zieht sie rings zu einem runden Kuchen zusammen, träufelt 1—1½ Löffel kaltes Wasser darüber und deckt sie mit einem umgekehrten Teller, damit sich keine Dampftropfen ansammeln. Man läßt sie lange auf gleichmäßigem, weniger starkem Feuer braten, bis sie gelben Boden haben und als Kuchen an einem Stück in die runde, flache Schüssel überstürzt werden können. — Zu Kaffee, Tee, gekochter Milch, wie auch zu Gemüsen usw.

o) Kartoffelriebel (Maluns). Tags vorher gesottene, nicht sehr mehlige Kartoffeln werden gerieben. Auf einen Suppenteller wird 1 gestrichene Obertasse Weizen- oder Maisgries mit 1 Kaffeelöffel Salz untermischt und 1 Std. beiseite gestellt. Man gibt die Mischung dann in reichlich (50—60 g) dämpfendheiße Butter, läßt sie zuerst recht heiß werden und röstet sie dann so lange, bis die Masse in Krümelchen zerfällt, und diese anfangen, gelb und rösch zu werden. Statt Grieß oder Mais kann man auch Mehl nehmen, dann muß der Riebel sofort bereitet werden.

Hat man eine größere Portion zu bereiten, so teilt man die Masse und röstet jede Hälfte für sich, schüttet sie dann zusammen und läßt sie wieder gut heiß werden. — Sehr nahrhaftes Volksgericht zu Kaffee, gekochter Milch u. dgl., auch zu Dörrobst und Gemüsen.

p) Kartoffelklöße. ½—¾ kg gesottene, kalte Kartoffeln müssen geschält, am Reibeisen gerieben und mit einem mehr oder weniger starken Teelöffel Salz gemischt werden. 60 g feine Brotwürfelchen werden in 20 g Butter gelb geröstet, und ein Ei wird unverdünnt tüchtig zerschlagen. Zuerst verarbeitet man das Ei mit den Kartoffeln, dann streut man 1 Löffel Mehl darüber und verknetet die Masse mit weiterer nötiger Mehlzugabe so lange, bis sie einen Teig bildet, der nirgends mehr anhängt. Zuletzt kommen die Brotwürfel dazu, und wenn sich diese beim Verarbeiten trocken ablösen, so kann man annehmen, daß kein weiterer Mehlzusatz erforderlich sei. Man sticht faustgroße Ballen aus, rollt sie mit in Mehl getauchten Händen rund und gibt sie 25 Min. vor dem Anrichten in 2—2½ l leicht gesalzenes, kochendes Wasser. Sobald sie wieder kochen (sie dürfen nicht übersprudeln), deckt man sie zu und stellt sie bis zum Anrichten in den Selbstkocher. Sie werden mit 30 g brauner Butter mit Brosamen oder Zwiebeln überschmälzt. — Man gibt sie zu Obst oder zu Schweinefleisch mit Sauerkraut, Kohl usw.

q) Kartoffelklöße, andere Art. Man röstet 250 g würflig geschnittenes Weißbrot oder Brösmeli in heißer Butter oder Oel gelb, gibt, wenn erkaltet, 125 g geriebene Kartoffeln, 125 g Mehl und 3—4 Eier dazu, salzt und arbeitet die Masse tüchtig durch. Dann formt man mit den mit Mehl bestäubten Händen, oder in einer Tasse, in die man einen Löffel Mehl gibt, kleine Klößchen und kocht sie in Salzwasser, wie oben angegeben. Sie werden sorgfältig mit dem Schaumlöffel herausgehoben, auf eine erwärmte Platte angerichtet und mit Brösmeli oder Zwiebeln abgeschmälzt. — Als Fleischersatz gut zu Gemüsen und Salat.

r) Kartoffelklöße mit Käse. Tags vorher gekochte Kartoffeln werden gerieben, auf ½ kg geriebene Kartoffelmasse nimmt man etwa 100 g Butter, 150 g geriebene Semmel, 2—3 Eier, 100 g geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, Salz. Die Butter wird schaumig gerührt, Kartoffeln und die andern Zutaten nach und nach dazugegeben und verarbeitet. Man formt mit in Mehl getauchten Händen große runde Klöße davon, kocht sie 10—12 Min. in kochendem Salzwasser, richtet sie auf erwärmter Schüssel an und überstreut sie mit in Butter gerösteten Brösmeli.

Weitere Rezepte für Kartoffelklöße siehe unter „Klöße".

s) K a r t o f f e l k ü c h l e i n. Tags vorher gekochte Kartoffeln werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben oder durch die Hackmaschine getrieben, mit 3—4 Löffeln Mehl, 1—2 Eiern, dem nötigen Salz, gehackter Petersilie oder Schnittlauch und zirka 100 g feingeschnittenem Schinken gut vermischt. Von dieser Masse gibt man löffelweise in heiße Butter und bäckt die Küchlein beidseitig schön gelb. Sie werden nicht im Fett schwimmend gebacken.

t) K a r t o f f e l b r e i v o n k a l t e n S i e d e k a r t o f f e l n. Man macht eine Milchsauce nach Nr. 94, nimmt aber ½ l Milch dazu. In diese dünne, kochende Sauce rührt man allmählich 250—375 g geriebene Kartoffeln, würzt mit entsprechend Salz und einer Prise weißem Pfeffer. Wenn der Brei einmal aufgekocht hat, wird er angerichtet und nach Belieben noch mit gelb gerösteten Zwiebelwürfelchen überbrennt.

373. Roh geschälte Kartoffeln zu sieden. a) Es ist gut, zu den verschiedenen Zwecken, für welche man roh geschälte Kartoffeln braucht, eine recht mehlige Sorte, z. B. Magnum bonum, Schneeflocken, Rosenkartoffeln, Bodensprenger u. dgl. zu haben. Man wählt zum Sieden recht große und für einen Sud möglichst in gleicher Größe. Sie werden vor dem Schälen mit der Bürste gewaschen, und wenn sie geschält und in entsprechende Stücke geschnitten sind, wäscht man sie nochmals. Die Kartoffeln, je nach der Eigenart des Gerichtes, in die erforderliche Form zugerichtet, werden per ½ kg mit 1 Teelöffel Salz bestreut und mit so viel kaltem Wasser begossen, daß es darüber geht. Die Dauer des Kochens auf dem Feuer und des Dünstens im Selbstkocher ist die gleiche (s. Nr. 372), wie beim Kochen der Kartoffeln in der Schale. Bevor man die Kartoffeln in den Selbstkocher stellt, sollte man nachsehen, ob sich Schaum gebildet hat, der dann rasch entfernt werden muß. Man stelle sie nicht eher ein, als bis es wieder recht dämpft. Sollen sie angerichtet werden, so gieße man das (noch für Suppe verwendbare) Kochwasser ab, bedecke die Kartoffeln mit einem Tuche und lasse sie so verdampfen.

b) S a l z k a r t o f f e l n. Man teile die roh geschälten Kartoffeln der Länge nach und übers Kreuz, so daß 4 Teile entstehen. Jeder dieser Teile wird je nach der länglichen oder runden Form der Kartoffeln entweder mitten entzweigeschnitten oder durch zwei Querschnitte in drei gleiche Teile geteilt. Möglichste Gleichmäßigkeit der Stücke ist Hauptbedingung, weshalb auch stets Kartoffeln gleicher Größe bei einem Sud verwendet werden sollen. Man kocht sie wie oben angegeben. Sind sie verdampft, dann decke man sie ab, stelle sie nochmals aufs Feuer und schwenke sie wiederholt, bis sie ganz weiß und mehlig sind. Sie werden auf eine warme Platte angerichtet. — Zu Fisch, Saucenfleisch, Gemüse und Obst.

c) P e t e r s i l i e n k a r t o f f e l n. Gut fertig gemachte Salzkartoffeln werden per ½ kg mit 25 g feinen Butterstückchen belegt, mit 1 Teelöffel fein geschnittener Petersilie bestreut, gut durcheinander geschwenkt und angerichtet. — Zu Beefsteaks, Fisch, Saucenfleisch u. dgl.

d) K a r t o f f e l s c h n i t z c h e n. 1 kg roh geschälte Kartoffeln schneide man entweder in Form von kleinen Schnitzeln oder in haselnußgroße Würfelchen oder in Blättchen, die man der Quere nach in Stäbchen zerteilt. Sie werden wie bei a gekocht, dann aber beim Anrichten mit dem Schaumlöffel schnell, ohne sie ganz abtropfen zu lassen, aus dem Wasser gehoben, bergartig auf die warme Schüssel angerichtet und je nach ihrer Form verschiedenartig abgeschmälzt. Schnitzel z. B. werden mit fein geschnittener Petersilie, Schnittlauch oder Kerbel überstreut und so mit 50 g brauner Butter überbrennt. Würfelchen schmälzt man mit brauner Butter und gelb gerösteten Brosamen

(s. Nr. 145), und Stengelchen mit brauner Butter und gelb gebratenen Zwiebelringlein (s. Nr. 146) ab.

e) Kartoffeln nach englischer Art. Aus rohen geschälten Kartoffeln sticht man mit einem runden Kartoffelausstecher kleine Kugeln, die man in Salzwasser mit einem Pfefferminzsträußchen garkocht. Abgeschüttet, läßt man sie noch etwas über dem Feuer verdampfen. Beim Anrichten legt man auf jedes Kartöffelchen ein Pfefferminzblatt und streut noch einige Stücken Butter dazwischen. — Beliebte Beilage zu gekochtem Fisch usw.

f) Kartoffelstock. 1 kg große, recht mehlige Kartoffeln wird geschält, in Hälften geteilt, gar gekocht, auf ein Sieb geschüttet und, mit einem Tuche bedeckt, abgedämpft. Man lasse sie aber ja nicht kalt werden, sonst wird der Stock leimig, sondern treibe sie vorher durchs Sieb. Inzwischen läßt man 1/4 l Milch oder Rahm kochend werden, rührt die Hälfte davon an die durchgetriebenen Kartoffeln, setzt den Topf wieder auf sehr kleines Feuer (zum Kochen darf es nicht wieder kommen, sonst werden die Kartoffeln rauh), schwingt die Kartoffeln unter allmählichem Nachgeben der noch übrigen heißen Milch, wenn sie notwendig ist, zu einem schneeweißen, schaumigen Stock, würzt ihn mit dem allfällig noch nötigen Salz, einer Prise weißem Pfeffer und bestreut ihn mit 30 g in kaltem Wasser liegenden, abgesiebten, sehr kleinen Butterflöckchen. Sind diese mit der Schwingrute gehörig untermengt, und ist der Stock durch und durch heiß, so wird er sofort erhöht angerichtet und hübsch bergig geformt. Man kann den Kartoffelstock in eine mit Butter bestrichene Form geben und ins heiße Wasser stellen, damit sich der Stock in guter Form stürzen lasse und heiß bleibe. — Zu Frikassee, Braten, Schnitzelfleisch, Bratwürsten u. dgl., oder als Fleischersatz zu Gemüsen und Salat.

g) Kartoffelbrei. 1 kg roh geschälte, sehr mehlige Kartoffeln wird, wie zu Kartoffelstock, gesotten und durchgetrieben. Man stürzt sie dann in 4 dl gute, siedende Milch, gibt 30 g Butter, Salz und eine Prise weißen Pfeffer dazu. Man schwingt den Brei wie Kartoffelstock, bis er schneeweiß und luftig ist (kochen darf er nicht mehr). Statt Milch kann Rahm genommen werden, Butter ist dann nicht nötig. Will man den Brei etwas nahrhafter, so kann man 1—2 Löffel Mehl mit Milch dünnflüssig anrühren und in den Brei schütten. Man rührt ihn noch, bis er am Rande Blasen aufstößt, und hebt ihn dann vom Feuer. Anstatt Butter in den Brei zu geben, kann man ihn, wenn er angerichtet ist, mit Brosamen oder gelb gebratenen Zwiebeln abschmälzen. Abgeschmälzter Kartoffelbrei kann auch mit Wasser oder mit Fleisch- oder Knochenbrühe bereitet werden. — Kartoffelbrei ist eine beliebte Zugabe zu Bohnen, Erbsen, Linsen, Weißkraut, Sauerkraut u. dgl.

h) Kartoffeln à la duchesse. 1 kg recht mehlige Kartoffeln (sehr gut sind Schneeflocken oder Magnum bonum) wird wie Salzkartoffeln gekocht. Sind sie recht weiß abgedämpft, so passiert man sie durchs Sieb, würzt sie mit etwas fein gehackter Petersilie und Muskatnuß und verarbeitet sie noch heiß mit 1—2 Eigelb. Die Masse wird auf einem mit Mehl bestreuten Blech fingerdick ausgerollt, wenn abgekühlt, in Streifen geschnitten oder mit Formen ausgestochen und in Schmelzbutter schwimmend gebacken. — Als Beilage zu grünen Gemüsen, zu Obst oder Salat, oder neben diesen zu Kalbs- oder Schweinsbraten usw.

i) Saure Kartoffeln. 1 kg roh geschälte, je nach ihrer Größe in 1/4 oder in 1/8 geteilte Kartoffeln wird nach dem Waschen mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht und auf ein Sieb geschüttet. Man macht eine Sauce von 40 g Speckwürfeln, die man mit 25 g Zwiebeln schwitzt, mit 1 Löffel weißem oder braunem Röstmehl verrührt, mit 1/4 Glas

Essig und ½ l Bouillon oder Wasser ablöscht und mit Salz und Pfeffer würzt, aufkocht und damit die Kartoffeln überfüllt. Dann läßt man sie 10 Min. dämpfen und stellt sie mindestens 1 Std. in den Selbstkocher. Vor dem Anrichten würzt man sie noch mit Essig oder Salz, wenn nötig.

k) Bouillonkartoffeln. Auf 1 kg nach a vorgerichtete, blanchierte Kartoffeln gibt man ¾ l kochende kräftige Fleischbrühe, deckt sie und läßt sie 10 Min. auf dem Feuer dämpfen. Hernach stellt man sie mindestens 1 Std. in den Selbstkocher. Wenn man sie abdeckt, werden sie die Brühe bis auf weniges aufgesogen haben. Man schwenkt sie noch mit 10 g Butter, 1 Prise weißem Pfeffer und 1 Eßlöffel fein geschnittener Petersilie.

374. Aufgelaufene, gebackene Kartoffeln. (Pommes frites.) a) Hiefür empfehlen sich besonders die länglichen, tiefaugigen roten Kartoffeln. Sie werden gewaschen und wieder getrocknet, dann geschält, der Länge nach in ungefähr ½ cm dicke Scheiben geschnitten oder mit dem Rübenhobel gehechelt und mit einer trockenen Serviette sauber abgewischt. Man gibt sie miteinander in so viel kochend heißes gutes Backfett, daß sie darin schwimmen. So läßt man sie im Fett halb weich kochen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen und stellt sie an die Wärme. In das noch heiße Fett wirft man einige dürre gelbe Erbsen, damit sie allfällig zurückgebliebene Feuchtigkeit aufsaugen. Kurz vor dem Anrichten setzt man das Fett mit einer Zugabe von eingekochter Butter oder Oel aufs Feuer, läßt es dämpfend heiß werden, gibt die Kartoffeln in kleinern Portionen, damit die Hitze nicht so sehr abgekühlt wird, im Backkörbchen hinein und läßt sie bei gleichmäßiger Hitze hübsch gelb und knusperig backen, wobei sie hoch aufgehen. Mit feinem Salz bestreut, serviert man sie sofort zu Beefsteaks, Braten u. dgl., als Gemüsebeilage und neben Salat. Man kann die Kartoffeln auch zuerst in Salzwasser halb weich kochen und dann in heißem Backfett knusperig und braun backen. Sie brauchen dann kein Salz mehr.

b) Gebackene Kartoffeln, andere Art. Kleine oder ausgestochene, rohe Kartoffeln werden etwa 5 Min. in gesalzenem Wasser gekocht, dann gesiebt. Wenn sie unter einem Tuche verdampft haben, gibt man sie zusammen neben einander in flache, niedere Pfanne in reichlich kochendes Backfett (zur Hälfte Schmelzbutter, zur Hälfte Schweinefett oder auch reichlich Speckwürfel) und läßt sie gedeckt unter öfterm Rütteln langsam weich und gelb backen. Man gießt das Fett gut ab — sie brauchen verhälnismäßig wenig — stellt sie wieder über das Feuer, streut feines Salz darüber und gießt, wenn sie prasseln, einen Löffel Wasser daran, deckt sie wieder schnell, hebt sie vom Feuer und läßt sie so am Dampfe stehen bis zum Anrichten. So werden sie wieder weich und vortrefflich zu Salat oder grünen Gemüsen.

c) Roh gebratene Kartoffeln. Neue, geschälte, in Scheiben zerteilte Kartöffelchen, oder mit dem Aushöhler ausgestochene Kartoffelkügelchen oder Stengelchen werden gewaschen und auf reinem Tuche getrocknet. In heißer Butter oder Oel werden sie einige Minuten zugedeckt gebraten. Dann deckt man sie ab, salzt und brät sie unter öfterem Wenden weich.

d) Gebratene ganze Kartoffeln. Will man größere Kartoffeln in Butter braten, so geraten sie am besten im Ofen. Sie werden wie oben (b) gebrüht, getrocknet und eine neben die andere, mit Salz bestreut, in eine flache Bratpfanne in steigende Butter gelegt. Man sehe sehr darauf, daß alle von ziemlich gleicher Größe seien. Man rüttelt sie öfters, damit sie allseitig gelb werden und gebe auf ½ kg Kartoffeln 60 g Butter. Damit die Butter nicht schwarz werde, füge man, wenn sie braun ist, von Zeit zu Zeit ½ Löffel Wasser dazu. Der Dampf hievon verhütet außerdem das Hartwerden der

Kartoffeln. — Diese Art wird vorzugsweise zum Umkränzen der Gemüse und als Beilage zu Braten verwendet.

e) Gebratene Kartoffeln mit Käse (Ramequin). Rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, gewaschen und auf reinem Tuch abtropfen gelassen. In einer Eisenpfanne läßt man ein gutes Stück Butter oder Olivenöl heiß werden, gibt je eine Lage Kartoffelscheiben, etwas in Scheiben geschnittenen Speck und geriebenen Käse und Salz hinein, zu oberst Kartoffeln. Zugedeckt, wird die Speise auf kleinem Feuer sorgfältig gebraten, bis die obersten Kartoffeln weich sind und sich unten eine schöne braune Kruste gebildet hat. Die Speise wird auf eine runde Platte gestürzt und heiß serviert. Nach Belieben kann kurz vor dem Anrichten noch ein mit etwas Rahm verkleppertes Ei darangegossen werden.

Verwendet man alte Kartoffeln oder neue, die noch nicht ganz reif sind, so ist sehr zu empfehlen, die Kartoffelscheiben etwa 5 Min. in Salzwasser vorzukochen.

f) Panierte Kartoffeln. Kleinere, tags vorher abgekochte Kartoffeln werden geschält, in gesalzenes Ei, in Mehl (Brot- oder Paniermehl) getaucht und in rauchheißem Fett schwimmend gebacken. Sie können auch, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, auf diese Weise zubereitet und als Gemüsebeilage verwendet werden.

375. Kartoffelkuchen. Von 1 kg roh geschälten Kartoffeln macht man mit ¼ l Milch und 60 g Butter einen luftigen Kartoffelstock, den man vom Feuer setzt. Sobald die Kochhitze sich verloren hat, rührt man 2 gut zerklopfte Eier daran. Die Masse wird auf ein stark mit Butter bestrichenes und mit geriebenem Brot bestreutes Blech 1½ fingerdick aufgestrichen, im Ofen gelb gebacken und warm serviert. Man kann beim Backen beliebig noch Butterstückchen darüber geben.

376. Heringskartoffeln. In eine stark mit Butter bestrichene Gratinschüssel werden lagenweise erkaltete, feingescheibelte Schalkartoffeln und fein geschnittener Hering, je mit Petersilie, etwas saurem Rahm und Butter eingeschichtet. Auf die letzte Lage Hering gibt man Butterstückchen. 1—2 Obertassen geriebene Kartoffeln werden mit 2—4 Eßlöffeln Rahm und 1—2 Eigelb, mit Salz, Pfeffer, wenn man will, mit geriebenem Käse angerührt und mit dem steifen Eischnee untermischt. Die Masse wird als Deckel auf die Heringskartoffeln gelegt, worauf dieses Gericht im heißen Ofen hübsch gelb aufgezogen wird. Die Fülle kann auch weggelassen und statt Butter eine Zwiebelschwitze — nach Belieben von Speck — darüber gegeben werden.

377. Schinkenkartoffeln werden wie Heringskartoffeln zubereitet, anstatt des Herings nimmt man gehackten Schinken oder Resten von Rauchfleisch.

378. Gefüllte Kartoffeln. a) 4—6 große, lange, nicht sehr mehlige Kartoffeln werden gewaschen und im heißen Bratofen ziemlich weich gebraten, so daß man sie schälen kann. Man halbiert sie der Länge nach, höhlt sie mit der Spitze eines Löffels derart aus, daß überall eine ½ cm dicke Wand bleibt. Die ausgehöhlte Masse wird durch ein Sieb gegeben, mit 1 Eigelb, 1 Stückchen frischer Butter, 1 Löffel geriebenem Käse (Parmesan oder Schweizerkäse) und mit ½ Teelöffel Petersilie oder gehackter Zwiebel, nebst etwas Salz und einer Prise weißem Pfeffer verrührt. Auf den Boden einer jeden Kartoffelhälfte wird ein Teelöffel Bratwurstfülle oder solcher von übrigem Fleisch glatt eingefüllt, mit einem Teil der obigen Masse überdeckt und glatt gestrichen. Man bestreicht die Kartoffeln mit Butter, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech in einen mittelheißen Ofen und läßt sie 20—25 Min. backen.

— Man kann sie nach der Suppe geben oder als Vorspeise, wenn kaltes Fleisch folgt.

b) Gefüllte Kartoffeln, andere Art. Schöne, möglichst gleichmäßige Kartoffeln höhlt man mit dem Kernhausausstecher aus, nachdem man oben ein flaches Deckelchen abgeschnitten und beiseite gelegt hat. Die Wände müssen ganz dünn sein. Bis man die Farce zum Füllen fertig hat, legt man die Kartoffeln in kaltes Wasser. Je mannigfacher die Reste von gekochtem und hauptsächlich gebratenem Fleisch sind, die fein gewiegt oder durch die Hackmaschine getrieben werden, umso besser wird die Farce. Reichlich Grünes und Zwiebeln, fein geschnitten, werden mit feinen Speckwürfelchen gedämpft. 1/4 der ganzen Farce sollte aus geräuchertem Speck bestehen, sonst bleiben die Kartoffeln saftlos; je besser und kräftiger die Farce vorher gekocht wurde, umso besser schmecken die Kartoffeln. Die Farce wird mit einem Löffel eingefüllt (man muß aber mit dem Finger stets nachhelfen, damit die Füllung fest wird), dann wird das Deckelchen auf jeder Kartoffel mit etwas Eiweiß festgemacht. Die Kartoffeln werden in reichlich Fett schön langsam knusperig gebraten und nachher mit etwas Wasserzugabe geschmort, bis sie weich sind. Damit die Sauce kräftig werde, kocht man einige Gelbrüben und nach Belieben eine Zwiebel mit. — Zu Bohnensalat schmecken sie vorzüglich. Die ausgehöhlte Kartoffelmasse legt man in frisches Wasser und macht andern Tages Kartoffelsuppe. An Stelle von Fleisch kann zur Füllung auch eingeweichtes Brot mit reichlich gehackten Kräutern, etwas Speck und 1 Ei verwendet werden. Brotfülle kann mit einem aufgelösten Maggibouillonwürfel verbessert werden.

379. Kartoffeln mit Birnen. Man zerschneidet die gleiche Menge Birnen wie Kartoffeln, schneidet beides in Stücke und gibt zuerst die Kartoffeln in den Topf, gießt kaltes Wasser darüber und läßt es heiß werden, schüttet die Birnen ebenfalls hinein, sowie das nötige Salz und ein Stück Butter, läßt alles zusammen weichdämpfen und gibt zuletzt in Würfel geschnittenen heißen Speck oder gebräunte Butter darüber, auch fette Sauce von Schweine- oder Gänsebraten. Man kann auch die Birnen zuerst halbweich kochen, bevor man die Kartoffeln zugibt.

380. Kartoffelpastetchen mit Käse. 1/2 kg gekochte, kalt geriebene Kartoffeln verrührt man mit 100 g geriebenem Käse, Salz, 2—3 Löffeln saurem Rahm und 2—4 Eiern. Die Masse wird in mit Butter bestrichene Porzellanförmchen gefüllt und in mäßiger Hitze schön gelb gebacken. Die Förmchen werden auf einer mit einer Serviette belegten Platte hübsch arrangiert und sofort serviert.

Siehe auch die Rezepte: Kartoffelauflauf, Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln, Kartoffelkuchen, Kartoffelpfannkuchen, Kartoffelpudding, Kartoffelsalat, Kartoffelsuppen, Löffelküchlein von Kartoffeln, Kartoffeltimbal, Kartoffeltorte.

Wurzelgemüse.

381. Rüben (Bodenkohlrüben, weiße Rüben, Mairüben u. dgl.) gedämpft. a) 1 kg Rüben wird geschält, gewaschen, in Stengelchen oder Würfelchen zerschnitten. In 15 g Fett dämpft man 1/2 feingehackte Zwiebel weich, schüttet die Rüben dazu und schwingt sie tüchtig. Dann vergräbt man nach Belieben ein Stück Speck, Schweinefleisch oder Schaffleisch darin, würzt mit Salz und Pfeffer und nach Gutfinden mit 1 Teelöffel Zucker, füllt 1/4 l Wasser dazu und läßt sie zugedeckt langsam 1/2 Std. dämpfen, worauf das Gericht auf 2—3 Std.

in den Selbstkocher gesetzt wird. Auf Kleinfeuer, unter öfterem Schwingen und Ergänzen des Eingekochten 2 Std.

b) Rüben in Sauce. Die vorher in 1/2 l Wasser mit Salz und einem Stengel Majoran (für weiße Rüben nach Belieben Kümmel) gedämpften, in Würfel oder Stengelchen geschnittenen Rüben können in eine kräftige, dünne Gemüsesauce Nr. 93 (für gelbe Rüben nimmt man halb weißes, halb braunes Röstmehl) gegeben werden, zu welcher der Abguß des Kochwassers verwendet wurde (sehr wertvoll wegen der darin enthaltenen Salze). Man läßt sie damit stärker einkochen.

c) Rüben braun gedünstet. Die gegen das Frühjahr nicht mehr vollsaftigen, in kleine Würfelchen geschnittenen Rüben werden in möglichst wenig gesalzenem Wasser, wie gewohnt, vorgekocht und im Selbstkocher weich gedämpft. Vor dem Anrichten werden sie in 30 g Butter gegeben, worin ein Löffel Zucker braun gedämpft worden ist. Sie werden unter öfterem Schwingen darin braun und glänzend abgedämpft. — Beigabe zu Siedefleisch oder Kartoffel- oder Mehlspeise.

d) Aeltere Rüben zu kochen. Sog. gelbe Bodenkohlrüben, die gegen das Frühjahr weniger kräftig sind, werden nach dem Hecheln in kaltem Wasser gewaschen. Inzwischen läßt man 1 Löffel Zucker mit 15 g Butter braun werden, gibt hierauf die unmittelbar aus dem Waschwasser gefaßten, tropfnassen Rüben dazu, schwenkt sie tüchtig um, stellt sie gedeckt auf mittelstarkes Feuer und läßt sie zum Dämpfen kommen. Man hebt sie nochmals ab und schwenkt sie wieder, vergräbt dann ein Stück mageren Speck oder frisches Schweinefleisch darin. Dann gießt man ein dünnes Teiglein von 1 schwachem Löffel Braunmehl, mit 1/8 l Wasser nach und nach glatt angerührt, darüber, würzt mit Salz und Pfeffer und stellt die Rüben nochmals 1/4 Std. aufs Feuer. Stark dämpfend, setzt man sie auf 2—3 Std. in den Selbstkocher. Vor dem Anrichten hebt man den Speck aus, zerschneidet ihn in kleine Würfel und garniert die Rüben damit, die vor dem Anrichten noch tüchtig geschwenkt werden. — Trefflich mit Schwenkkartoffeln, Kartoffelschnitzchen usw.

Kocht man die Rüben ohne Beigabe von Fleisch, so schwenke man sie vor dem Anrichten noch mit etwas frischer Butter oder Rahm durch.

e) Weiße Rüben (Räben) en sauce. Scharfe Wasserrüben werden nach dem Schälen je nach ihrer Größe halbiert oder gevierteilt und in ungesalzenem Wasser 5 Min. blanchiert. Abgekühlt, schneidet man sie in Schnitzchen oder hechelt sie auf dem Rübenhobel. Sie werden dann gekocht wie gelbe Rüben. Gut ist dazu eine Kümmel- oder Milchsauce, wobei nach dem Anrichten nach Belieben etwas Kümmel aufgestreut werden kann.

f) Weißes Rübenpüree. Scharfe weiße Rüben kann man, wenn sie geschält sind, mehrere Std. in kaltes Wasser legen. Man teilt sie dann, wie oben, in 4—8 Stücke und kocht sie in Wasser, gibt, wenn sie bald weich sind, ein wenig Salz und nach Belieben auf 1/2 kg 1 Teelöffel Kümmel darüber. Man hebt dann Stück um Stück aus dem Kocher und passiert sie durch ein Sieb. Dann rühre man die passierten Rüben in die bereits kochende, dicklich gehaltene Butter- oder Milchsauce. Man koche das Püree auf die gewünschte Konsistenz ein, dann kann beliebig noch 1 Stückchen frische Butter untergerührt werden. Zur Sauce wird das Kochwasser verwendet.

g) Gelbes Rübenpüree. Die wie weiße Rüben gekochten und passierten Rüben werden per 1/2 kg in 1/4 l kochende Fleischbrühe, am besten Pökel- oder Schinkenbrühe, oder in ihr eigenes Kochwasser gegeben und damit verrührt. Man gebe je 1 Löffel weiße und 1 Löffel vorrätige braune Mehl-

schwitze dazu, lasse sie während des Kochens damit schmelzen und rühre sie unter. Das kochende Püree kann bis zum Anrichten wieder in den Selbstkocher gestellt werden. Vor dem Anrichten bestreue man es mit 1 Löffel gehackter Petersilie und rühre diese mit einigen Butterstückchen darunter. Siehe auch folgende Nr. und Nr. 384 c.

382. **Oberkohlrabi.** a) $^1/_2$ kg zarte, junge Kohlrabi wird gut geschält, in Scheiben und diese durch einen Kreuzschnitt in Dreiecke geteilt und mit den grünen, nudelartig geschnittenen Blättchen blanchiert, abgesiebt und in eine gut mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzte, weiße Buttersauce (Nr. 92) gegeben, darin auf Kleinfeuer $^1/_4$ Std. schwach gedämpft und hernach 1—1$^1/_2$ Std. in den Selbstkocher gestellt und so fertig gekocht. Das Blanchieren kann auch unterbleiben.

Häufig legt man Oberkohlrabi in den Suppentopf, auf welche Weise sie ohne weiteres zu Siedefleisch gegeben werden. — Auch bloß in gesalzenem Wasser mit 1 Stückchen Butter 20—25 Min. auf dem Feuer und nachher 1$^1/_2$—2 Std. im Selbstkocher gedämpft, ergeben alle in größere Stücke geschnittenen Wurzelgemüse und selbst Bohnen treffliche Beilagen für einfachen Tisch. — Das Siedewasser kann dann zu Suppe verwendet werden.

b) Oberkohlrabi, auf andere Art. Die in Dreiecke zerlegten, nach Belieben vorher blanchierten Oberkohlrabi werden in Wasser oder kochende Fleischbrühe gegeben. Sind sie jung, so sind sie in $^1/_2$ Std. bei ununterbrochenem Kochen weich; ältere brauchen 1 Std. Sind sie weich und bereits eingedämpft, so legt man ein Stück Mehlbutter dazu, streut fein geschnittene Petersilie und Muskatnuß darüber und schwingt alles gut durcheinander, so daß es eine kleine gebundene Sauce gibt.

c) Oberkohlrabi gedämpft. Man gibt die samt den Herzblättchen zerschnittenen Oberkohlrabi zu fein geschnittenen, in Butter weich gedämpften Zwiebeln, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, streut 1 Teelöffel Mehl darüber, schwingt sie gut durcheinander, fügt $^1/_8$ l Fleischbrühe oder Wasser dazu, läßt sie bedeckt 10—15 Min. dämpfen und stellt sie 1—2 Std. in den Selbstkocher.

d) Oberkohlrabi gefüllt, siehe Kabis oder Wirz gefüllt.

e) Oberkohlrabi in Milch- oder Rahmsauce. Aeltere, geschälte Kohlrabi werden in hinlänglich gesalzenes, kochendes Wasser gelegt und, wenn sie 10 Min. gekocht haben, 2—3 Std. in den Selbstkocher gestellt. Dann werden sie von allem Holzigen befreit und, wie oben, in Dreiecke zerlegt. Man macht eine weiße Sauce (Nr. 92), die mit einem Teil der abgegossenen Kochbrühe und einem Teil Milch oder süßem Rahm angerührt wird. Wenn es kocht, legt man ein Stückchen frische Butter dazu, würzt mit etwas Salz und Muskatnuß und während es kocht, schwingt man die warm erhaltenen Kohlrabi darin um. Sie werden recht heiß angerichtet.

Beilagen: Rindfleisch, Fleischpudding, Fleischklöße, Wienerschnitzel, Eierhaber, Omeletten, Risotto, Kartoffeln u. dgl.

383. **Gelbe Rüben oder Karotten gedämpft.** a) Ganz junge Karotten werden nur mit Salz abgerieben und nicht zerschnitten. Aeltere schabt man und zerschneidet sie in schiefe Rädchen oder in Stückchen. Auf $^1/_2$ kg Karotten läßt man 30 g süße Butter steigend werden, läßt die gewaschenen Karotten darin gedeckt dämpfen, bis sie heiß sind; inzwischen werden sie 2 bis 3mal geschwungen. Man bestäubt sie mit 1 Teelöffel Zucker, ebensoviel Mehl und würzt sie mit hinlänglich Salz. Sind sie nochmals geschwungen, so fügt man einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, läßt sie 10 Min. gedeckt dämpfen, stellt sie darauf 1—1$^1/_2$ Std. in den Selbstkocher oder kocht sie auf

Kleinfeuer weich. Vor dem Anrichten wird fein geschnittene Petersilie, etwas frische Butter und ein Löffel süßer Rahm dazu gegeben. Nachdem die Karotten geschwungen sind, werden sie angerichtet. — Junge Karotten und junge Erbsen, sowie einige grüne Salatblätter darunter, geben ein gutes Gemüse.

b) Gelbe Rüben gedünstet, andere Art. Die Bereitungsart ist die gleiche wie bei a, nur läßt man Zucker, Mehl und Petersilie weg und würzt mit Kümmel, den man gleich beim Zusetzen beigibt. Wenn sie nicht mehr kräftig genug sind, kann man vorerst ein wenig Zucker in der Butter bräunen, ehe man sie dazu gibt. Nach dem Anrichten kann man nach Belieben fein geschnittene Petersilienblätter darüber geben.

c) Gelbe Rüben in Sauce. Ganz junge, bloß mit Salz abgeriebene und gewaschene Karotten oder Gelbrüben werden mit oder ohne junge Erbsen in guter dünner Buttersauce (Nr. 92) weich gekocht. Aeltere muß man schaben und zuerst in Salzwasser weich kochen, ehe man sie zerschnitten in der Sauce ankocht. Nur wenn man sie im Selbstkocher gar machen kann, darf man sie roh zerschnitten einlegen und wie a weichkochen.

d) Gelbe Rüben geröstet. In Salzwasser oder wie geschälte Kartoffeln am Dampfe weich gekochte Gelbrüben werden geschält, fein gescheibelt, wie Kartoffeln in Butter heiß gedämpft und dann mit ziemlich viel fein geschnittener Petersilie geschwungen, bis sie durch und durch heiß sind. — Auch hiezu paßt Kümmel oder gebräunter Zucker.

e) Teltower Rüben. Man schabt sie kurz vor dem Gebrauche, damit sie nicht schwarz werden. Man läßt sie ganz, und wenn sie scharf sind, werden sie blanchiert. Man dämpft sie darauf, wenn sie vertropft haben, mit 30 bis 50 g Butter, in der 1 Teelöffel Zucker (auf $^1/_2$ kg) braun geröstet worden ist, fügt eine Prise Salz bei, und wenn sie sich recht mit der Schwitze verbunden haben, gibt man hinlänglich Wasser oder Fleischbrühe zu. Vor dem Auftragen bindet man die kleine Sauce mit 1 Teelöffel dünn angerührtem Kartoffelmehl.

f) Mohrrübenbrei (Püree). Die geschabten, grob zerschnittenen, in wenig Salzwasser weich gekochten und durch ein Sieb passierten Rüben werden in Buttersauce (Nr. 92) verrührt. Man kann den Brei mit Zucker versüßen und mit zerklopftem Ei durchrühren. Zur Sauce kann $^1/_2$ Zwiebel mit der Butter gedämpft werden.

*g) Mohrrüben mit Speck und Kartoffeln. Es sind hiefür nur große Exemplare verwendbar. Sie sollen aber doch zart sein. Wenn sie geschabt sind, werden sie in Stücke und diese in Stengel geschnitten. Zuerst kommt $^1/_2$ kg magerer Speck in das Gefäß, darüber kommen die gewaschenen Rüben, dann gibt man $^3/_8$ l kaltes Wasser darüber, stellt das Gefäß über ein gutes Feuer und läßt's zum Kochen kommen. Wenn es $^1/_4$ Std. so fortgedämpft hat, legt man noch halb so viel roh geschälte, in Schnitze geschnittene Kartoffeln darüber, streut Salz und Pfeffer darauf, deckt das Gefäß wieder und läßt nochmals $^1/_4$ Std. dämpfen. Alsdann stellt man es $1^1/_2$—2 Std. in den Selbstkocher. Man sucht vor dem Anrichten den Speck auszuheben, schwenkt die Kartoffeln und Rüben durcheinander, richtet sie an und legt den Speck, in Scheiben geschnitten, darüber.

Auch ohne Speck geben Rüben und Kartoffeln ein gutes Gemüse. Die Rüben werden dann mit Butter und Zwiebeln und Wasser halbweich gedämpft, hernach gibt man die Kartoffeln dazu und kocht alles weich.

384. Schwarzwurzeln. a) Die Schwarzwurzeln werden gewaschen und in frisches Wasser gelegt. Nach 1 Std., wenn sie frisch aus dem Boden kommen,

auch sofort, schabt man eine nach der andern, zerschneidet sie in ½fingerlange Stückchen, welche man spaltet, und wirft sie sofort, damit sie schön weiß bleiben, in gesäuertes Mehlwasser (in einem Gefäß ein guter ½ Löffel Mehl angeteigelt, mit ¾ l kaltem Wasser angerührt und 1 Löffel Essig dazu gegeben). Man setzt sie mit so viel kaltem Wasser, daß es darob zusammengeht, zum Feuer. Wenn sie weich sind, zieht man sie aus dem Wasser und gibt sie in ¾ l legierte Milchsauce oder in Buttersauce (Nr. 137), stellt sie ins Wasserbad und läßt sie darin heiß werden; kochen dürfen sie nicht mehr. Man richtet sie dann an. Zu einer selbständigen Schüssel kann der Rand um das Gemüse mit Kroutons oder Spanischbrot belegt werden. Ohne solche gibt man als Beilagen: Kalbskotelette, Frikandellen, gebackene Milken, gerösteten Kalbskopf, Fleischpastetchen, Omeletten, Kartoffeln, Reis, Makkaroni u. dgl. Das Kochwasser wird zur Sauce oder zu Suppen verwendet.

b) Schwarzwurzeln gebacken. Die in ½fingerlange Stücke geschnittenen Wurzeln können auch in einen Backteig getaucht und in Schmelzbutter schwimmend gebacken werden. Hiezu werden sie halbweich vorgekocht.

c) Schwarzwurzelauflauf. Die Wurzeln werden, wie unter a gesagt wurde, gereinigt und gerichtet, in wenig leicht gesalzenem Wasser weichgekocht und in eine mit etwas süßer Butter bestrichene, feuerfeste Porzellanschüssel gegeben. Dann gießt man eine feine, mit dem Kochwasser bereitete und mit etwas Rahm abgezogene Buttersauce darüber, streut einige Löffel geriebenen Käse, etwas Brösmeli darauf, gibt obendrauf einige Flöckchen süße Butter und stellt die Speise in den heißen Ofen, bis sie eine schöne braune Kruste hat.

385. Randen als Gemüse. Wie zu Salat vorbereitet, d. h. samt den Wurzeln wie Kartoffeln in der Schale auf dem Rost (am Dampfe) gekocht, heiß geschält und fein gescheibelt, legt man sie kurz vor dem Auftragen rasch noch in heiße Sauce, mit welcher man sie anziehen läßt und, sobald sie heiß sind, aufträgt. Zur Sauce nimmt man 30 g Butter, dämpft darin einen kleinen Teelöffel Zucker und 15 g Mehl blasig, löscht es mit 1 Löffel Essig oder Zitronensaft ab, gibt etwas sauren Rahm und so viel heißes Wasser dazu, daß es eine dickliche Sauce gibt. Nach Belieben kann man in der Butter noch etwas Zwiebeln mitdämpfen.

386. Selleriegemüse. a) Die Sellerie wird in Fleischbrühe oder in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht und dann zu kleinen Blättchen zerschnitten. Man bereitet eine gute, weiße Sauce (auf ½ kg Sellerie 20—30 g Butter, mit einer kleinen gehackten Zwiebel geschwitzt, 15—20 g Mehl gedämpft, bis es Blasen wirft, 3 dl Kochbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß), kocht sie darin auf und gibt sie zu Tische. Man kann auch einige Kartoffeln daruntermehmen.

Beilagen: Suppenfleisch. Sellerie kann auch gratiniert werden, wie Blumenkohl.

b) Sellerie en sauce. Sellerieknollen werden geputzt und in Scheiben geschnitten. Mit wenig Wasser kocht man sie weich, macht von dem Kochwasser eine leichte Buttersauce oder gibt etwas mit Wasser angerührtes Mehl und Butter daran. Die feinen Herzblättchen werden auch dazu gegeben.

387. Zwiebelbrei (Püree). a) ½ kg große, weiße, geschälte Zwiebeln wird der Länge nach geteilt, die Wurzeln abgeschnitten und der Quere nach je fein gescheibelt. Sie werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, 2—3 Min. gekocht und dann aufs Sieb gestürzt. Mit so viel Milch, daß sie darob zusammengeht, werden sie wieder aufs Feuer gesetzt und nach ¼stündigem **Dämpfen auf 1½—2 Std. in den Selbstkocher gestellt.** Muß man sie auf

Kleinfeuer weich kochen, so muß man mehr heiße Milch nachgeben, auch muß man sie öfters schwingen wegen des Anbrennens. Die weichgekochten Zwiebeln werden, von der übrigen Milch befreit, durchs Sieb getrieben. Sie werden in eine weiße Buttersauce (Nr. 92) gegeben, damit aufgekocht, mit hinreichend Salz und Pfeffer gewürzt und, wenn das Püree zu dick werden sollte, mit der abgegossenen Milch verdünnt. Zuletzt kommt noch ein wenig Butter oder süßer Rahm dazu. Man richtet es gehäuft an und serviert es zu frisch gesottenem Ochsen- oder Hammelfleisch oder zu Braten. — Das Gemüse kann auch mit Wasser statt Milch oder halb Milch halb Wasser bereitet werden.

b) G l a s i e r t e Z w i e b e l c h e n. 250 g kleine Zwiebelchen werden geschält und von der Wurzel befreit. Danach blanchiert man sie in ³/₄ l kaltem Wasser mit ¹/₂ Teelöffelchen Salz, mit dem man sie rasch zum Kochen bringt, dann auf ein Sieb stürzt und abtropfen läßt. Man trocknet sie in einer Serviette ab, legt sie in ein kleineres, irdenes Gefäß, legt 20 g Butter dazu, streut ¹/₂ Löffel Grießzucker darüber und gießt 1 dl braune Jus oder Fleischbrühe daran, in welch' letzterer man 1 Maggi-Bouillonwürfel löst. Man schmort sie offen unter wiederholtem Schwenken, bis sie alle weich und glänzend braun sind. Allfällig überschüssige Butter wird vor dem Anrichten abgegossen, tritt aber das klare Fett zutage, ehe sie gar sind, so muß man löffelweise, wie beim Braten, mehr Flüssigkeit zugeben. Zuletzt würzt man sie noch mit einer Prise Salz. — Zum Garnieren von Roastbeef usw. vortrefflich.

388. **Stachys** ist ein leider noch sehr wenig bekanntes, aber vorzügliches Gemüse, das besonders im Frühjahr, wenn andere Gemüse seltener werden, gute Abwechslung bringt.

Die Knollen schmecken maronenähnlich und geben in jeder Form ein feines Gemüse. Sie werden vor dem Gebrauch nur gewaschen, die zarte Haut macht das Schälen unnötig. Man kann sie übrigens mit einer Bürste bearbeiten, wodurch sich die Schalen leicht und schnell lösen. Eine Hauptbedingung ist, die Knollen nicht zu verkochen, nur einen Wall darüber zu lassen, und zwar wellt man sie in Salzwasser ab.

Die einfachste Zubereitung ist die, daß man sie nach dem Abwellen wie Kartoffeln röstet oder in frischer Butter mit Petersilie noch einige Zeit schmoren läßt.

a) S t a c h y s g e b a c k e n, wie Blumenkohl behandelt, sind sehr zu empfehlen. Die abgewellten Stachys taucht man in verquirlte, gesalzene Eier, wendet sie in Brösmeli, bäckt sie in heißem Fett und gibt eine Rahmsauce dazu. Auch in Pfannkuchenteig getaucht und gebacken, sind sie sehr schmackhaft.

b) S t a c h y s i n h o l l ä n d i s c h e r S a u c e. Wenn die Stachys abgewellt sind, rührt man 65 g Butter zu Sahne, gibt 1—2 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Muskatnuß und ¹/₄ l Stachysbrühe dazu und rührt die Sauce über dem Feuer bis zum Kochen. Dann gibt man die Stachys hinein. Auch eine Butter- oder Milchsauce ist bei diesem Gemüse angebracht. Oder man gibt 1 Ei, 1 Löffel Mehl, Salz und etwas Muskatnuß in einen Topf und rührt dies mit halb Milch, halb Stachysbrühe über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce. Vom Feuer abgehoben, gibt man ein Stückchen Butter und je nach Verhältnis der Sauce 1—2 Löffel Essig oder besser Zitronensaft dazu, rührt alles gut durcheinander und legt die abgewellten Stachys hinein.

c) S t a c h y s a u g r a t i n. Die in Salzwasser abgewellten Stachys werden in eine gut vorbereitete Backschüssel gegeben, mit einer dicken, holländischen Sauce übergossen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit

etwas geriebenem Brot und frischen Butterstückchen belegt und ¼ Std. im mittelheißen Ofen gebacken.

d) Stachys in pikanter Sauce. Man wiegt Petersilie, Zwiebel und einige Champignons fein, schwitzt sie in Butter gelb, gießt ¼ l kräftige Fleischbrühe zu, würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Glase Weißwein, fügt einige Eidotter und etwas Krebsbutter hinzu und gießt diese sehr pikante Sauce über die kleinen Knollen.

e) Stachys gedünstet. Dieselben werden in etwas heißer Butter und Fleischbrühe weich gedünstet, zum Binden etwas feines Weißmehl darüber gestreut und Salz, Muskatnuß und ein Glas Weißwein zugefügt. Beim Anrichten kann die Sauce mit Ei legiert werden.

f) Stachys gedünstet, auf andere Art. Ohne die Wurzeln vorher abzuwellen, kann man sie in Butter weich dünsten, ähnlich den Karotten im Frühjahr, und mit geriebenem Käse, wie Makkaroni würzen.

Anmerkung. Zu Stachys passen fast alle kalten und warmen Beilagen: Zunge und Schinken, kalt und warm, Bratwurst, Frikandellen, alle Sorten Braten, Schnitzel, auch Pfannkuchen, Kartoffeln und Mehlspeisen, weshalb Stachys sich auch als Fastengemüse eignet.

389. Topinambur oder Helianthi. Ein Liebhabergemüse, das vielen seines eigenartigen Geschmackes wegen nicht mundet.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschält und in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht. Dann schneidet man sie in Scheiben, gibt sie in die aus dem Kochwasser bereitete Butter- oder Rahmsauce und läßt das Gericht heiß werden. — Die Wurzeln können auch als Salat bereitet oder, statt in Butter- oder Rahmsauce, in Tomatensauce gegeben werden.

Stengelgemüse.

390. Spargel. a) Diese sollten frisch gestochen sein. Guter Spargel ist fleckenlos, weiß, hat violette Köpfchen, läßt sich leicht brechen und ist im Bruche glasig, saftig und weich. Grüner Spargel, der über dem Boden gestochen wird, ist weniger zart. Man schneidet den Spargeln unten das Holzige weg und schält mit einem Messer jeden Spargelstengel zuerst von unten bis an das Köpfchen. Der Bast muß von oben nach unten bis auf das innere weiche Fleisch weggeschält werden, sonst hat man, wie bei den Bohnen, immer mit dessen Fasern zu tun. Man wäscht sie und bindet sie in Büschel, die dünnen und die dicken je besonders, die Köpfchen nach einer Seite. Darauf legt man sie in siedendes Salzwasser und läßt sie weich kochen. Man beachte, daß die dünnen schneller weich sind, als die dicken, wenn man sie auf offenem Feuer gar macht, daher lege man die ersteren später ein als die letzteren. Im Selbstkocher gleicht sich das aus, wenn sie 5 Min. zuvor auf dem Feuer langsam gedämpft und nachher 20—30 Min. eingestellt werden. Zu älterem Spargel gibt man je ein Stückchen Butter und Zucker.

Man sollte den gekochten Spargel gleich anrichten und servieren können; wenn nicht, schrecke man das Kochwasser mit 1 dl kaltem Wasser ab. Beim Anrichten schneidet man die Fäden auf, legt die Spargel bundweise auf die in der gewärmten Schüssel befindliche, zusammengelegte warme Serviette, welche die Feuchtigkeit an sich zieht. Man reicht Spargel als feines, selbständiges Gericht mit zerlassener oder brauner Butter, auch mit feiner Buttersauce (Nr. 137) oder mit holländischer Sauce (Nr. 138); auch eine Vinaigrette schmeckt fein dazu.

b) Brechspargel. Dünne Spargelstangen werden wie oben geputzt,

dann aber in 3 cm lange Stücke geschnitten. Sind sie in Wasser weich gekocht (die Köpfe gebe man ¼ Std. später dazu) und abgetropft, so gibt man sie nach Belieben mit Petersilie in eine gute, mit Spargelwasser angerührte, mit Muskatnuß gewürzte Buttersauce, oder man serviert sie mit brauner Butter und gelb gerösteten Brosamen. Zu Spießchen, rohem oder gekochtem Schinken, zu Eierhaber, Eiernudeln usw.

c) Sterilisierter Spargel. Man hebt den Verschluß ab, stellt das Glas in ein Wasserbad mit so viel warmem Wasser, daß es bis an den Inhalt des Glases reicht. Man fügt noch das weiter benötigte Salz zu dem Spargelwasser, deckt den Topf und stellt ihn zum Erhitzen auf das Feuer. Sobald das Spargelwasser recht heiß ist, stellt man das Gefäß vom Feuer, hebt das Glas sorgfältig aus und gießt das Spargelwasser ab. Man richtet die Spargel an und gibt sie nun wie frische Spargel. Das Spargelwasser dient als Aufguß für eine passende Sauce (bis diese hergestellt ist, müssen die Spargel nochmals ins Wasserbad gestellt werden) oder für eine Suppe.

d) Spargel gebacken oder gratiniert. Von zäherem, halb weich gekochtem Stangenspargel können 5—6 cm lange Stücke in Pfannkuchenteig getaucht und in rauchheißem Fett schwimmend hellbraun gebacken werden. Brechspargel hingegen kann wie Blumenkohl nach Nr. 176 f gratiniert und im Ofen gebacken werden.

391. Mangoldstiele (Krautstiele). a) Man zieht die Haut von den Stielen, schneidet sie in ½fingerlange Stücke und kocht sie in Salzwasser, dem beliebig etwas Milch beigefügt ist, weich, schüttet sie dann auf ein Sieb und gibt sie in eine mit dem Kochwasser bereitete Butter- oder braune Sauce, letztere wird mit Zitronensaft oder wenig Essig gesäuert. Auch Milchsauce mit fein geschnittener Petersilie, oder eine Kümmelsauce (Nr. 114) oder eine mit Essig gesäuerte legierte Buttersauce passen gut dazu. Wenn man will, kann man die Stengel auf gelb gebackene Brot- oder Semmelschnitten anrichten, in welchem Fall die Sauce etwas reichlicher und etwas dünner sein muß.

b) Mangoldstiele (Krautstiele) als Auflauf, werden wie Schwarzwurzeln (Nr. 384 c) oder wie Lauch als Auflauf (Nr. 392 b) zubereitet.

392. Lauchgemüse. a) Die Lauchstengel werden halbiert und gut gereinigt, beliebig in 1 cm bis fingerlange Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Mit dem Kochwasser kocht man eine dicklich gehaltene, gute Buttersauce und gibt die Lauchstückchen, die nicht zerfahren sein sollen, hinein.

b) Lauchauflauf. Lauchstengel werden sauber gereinigt, in etwa 2 cm lange Stückchen geschnitten und in wenig gesalzenem Wasser weich gekocht. (In 15—20 Min.) Der weichgekochte Lauch wird in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Porzellanschüssel getan, mit einer dicklichen Buttersauce übergossen und etwas damit vermischt, mit 2—3 Löffel geriebenem Käse und zuletzt 1—2 Löffel Brösmeli bestreut. Dann gibt man noch einige Stückchen Butter darauf und stellt die Speise ½ Std. in den heißen Bratofen, damit sie oben eine schöne gelbe Kruste erhält. — Schmeckt für Liebhaber sehr gut.

393. Cardone (Kardy). Dies ist ein feines Gemüse, das im Hausgarten mehr angebaut werden sollte.

Die gebleichten Blattstiele werden geschält, in fingerlange Stückchen zerteilt und sofort in Wasser mit Milch gelegt, damit sie die weiße Farbe behalten. In schwach gesalzenem Wasser werden sie in 1½—2 Std. weichgekocht. Aus dem Kochwasser bereitet man eine feine Buttersauce, in die man die Stengelchen gibt, oder man bereitet sie wie Lauchauflauf (s. oben).

394. Grüne Maiskolben gekocht. Junge, zarte und saftige, jedoch ausgewachsene Kolben werden hiezu genommen. Wenn die Milch beim Einritzen mit dem Fingernagel herausspritzt, haben sie die richtige Reife. Damit der Geschmack nicht ausgelaugt wird, werden die Maiskolben mit nur wenig Wasser, das heiß und etwas gesalzen sein muß, in ihren grünen Hülsen weichgekocht (20—30 Min.). Nun werden die Hülsen entfernt und die Kolben in einer heißen und bedeckten Schüssel mit zerlassener Butter zu Tisch gegeben. Statt Butter kann auch eine Tomaten- oder holländische Sauce dazu geben werden.

Blattgemüse.

395. Spinatpüree. a) 1/2 kg junger, erlesener und rein gewaschener Spinat wird blanchiert d. h. in 2 l kochendes Wasser gegeben und nur so lange gesotten, bis er lahm wird. Wegen des Verlustes an Salzen lasse man ihn nicht länger sieden. Er wird dann rasch auf ein Sieb geschüttet und ganz kurz mit kaltem Wasser abgespült. Dann wird er leicht ausgedrückt und fein gehackt. Schnittlauch und Petersilie, nach Belieben Zwiebeln und Knoblauch werden fein geschnitten und in 30—40 g zerlassener Butter gedünstet, sodann läßt man 1/2—1 Löffel Mehl oder Zwieback so lange damit anziehen, bis es Farbe nimmt, dann wird der Spinat dazu gegeben, einige Male mit umgerührt und mit Spinatwasser verdünnt. Man würzt mit Salz und nach Belieben einer Prise weißem Pfeffer und etwas Muskatnuß oder Muskatblüte. Wenn der Spinat, der bloß lahm gekocht, also noch nicht völlig weich ist, nun wieder kocht, so wird er im Selbstkocher in 20—30 Min. völlig gar, ohne daß er an seiner grünen Farbe mehr als bloß an der Oberfläche etwas verliert. Dafür wird er ohne viel Salz kräftig, weil die Nährsalze nicht ausgelaugt sind. Je nach Bedarf kann man ihn verdünnen oder verdicken, falls er nicht gehörig gebunden ist. Letzteres wird durch etwas Mehlbutter erzielt, ersteres durch Zusatz von süßem Rahm oder etwas Butter. Der Mangel an richtiger Gebundenheit wird daran erkannt, daß er Wasser zieht. Wird er auf dem Feuer gar gemacht, so muß er über kleinem Feuer 1/4 Std. zugedeckt dämpfen und ist hie und da zu rühren. Ganz junger Spinat kann roh gehackt und in wenig Butter fast weich gedämpft werden; es wird dann eine Butter- oder Petersiliensauce dazu gerührt und damit aufgekocht. Oft wird er einfach mit hinlänglich frischer Mehlbutter abgerührt und gewürzt. In dieser Weise wird er so dick gehalten, daß er gehäuft angerichtet werden kann. Hiefür muß er in reichlich Butter gedämpft werden. Das Kochwasser soll zur Sauce und zu Suppe verwendet werden.

b) Spinat gedämpft. 1/2 kg ganz junger Spinat, der rasch zusammenfällt, wird erlesen und sauber gewaschen. Man gibt ihn in einen passenden Kochtopf, streut 1 Teelöffel Salz darüber und überbrüht ihn mit 1/4 l kochendem Wasser. Unter öfterem Wenden läßt man ihn offen so lange dämpfen, bis er ganz zu Brei verfallen ist und fein zerstoßen werden kann. Man verdickt ihn durch Beigabe von 1—2 Löffel weißem Röstmehl, setzt 20—30 g frische Butter hinzu, 1 Löffel gewiegte Petersilie und das etwa noch benötigte Salz. Wenn er wieder erhitzt ist, setzt man ihn gedeckt zum Aufquellen des Mehles 1/2 Std. in den Selbstkocher.

Spinat kann mit Spanischbrot oder mit Kroutons umlegt oder mit Ochsenaugen, Rührei oder hartgekochten Eiern garniert als selbständiges Gericht gegeben werden.

Zu diesem Gemüse können auch die äußern Blätter des gebleichten Endiviensalates verwendet werden; z. B. mit Spinat oder Mangold gemischt.

c) Spinatauflauf. 1 kg gut gewaschenen, roh gewiegten jungen Spinat übergießt man mit 100—150 g ausgelassenen heißen Speckwürfelchen; 1—2 Eier werden mit 3—4 Löffel Mehl, 1—2 Löffel feinem Grieß, etwa 1 Tasse Rahm, süß oder sauer, gut gerührt und zum Spinat gegeben, alles leicht gesalzen und in einer gebutterten Auflaufschüssel etwa ³/₄—1 Std. in guter Hitze gebacken. Der Auflauf wird in der Form (Porzellan) serviert. Ist kein Rahm zur Verfügung, so überstreut man den Auflauf mit Butterstückchen.

Spinatpfannkuchen, Spinatpudding, Spinatspätzli s. Register.

396. Endiviengemüse. Hiezu verwendet man die grüne, nicht gebleichte Gemüse-Endivie. Nachdem man von 4—5 Stöcken die äußeren Blätter abgestreift hat, blättert man die Endivie auseinander, reinigt und wäscht sie gut und siedet sie in gesalzenem Wasser weich. Im übrigen wird sie wie Spinat bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man noch etwas Zucker beifügt, um das Bittere zu decken. Man garniert die Schüssel ringsum mit Semmelkroutons.

Beilagen: Suppenfleisch, Kalbsfrikandeau, Kotelette, Zunge, Nierenschnitten, Frikandellen, Fleischomeletten, Eier, Ochsenaugen, Salzkartoffeln u. dgl.

397. Kopfsalat als Gemüse (salade romaine). Der Salat wird gut verlesen und in reichlich Wasser tüchtig gewaschen. Dann wird er mit viel kochendem Wasser weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet, ¹/₂ Std. zum Ausziehen der Bitterkeit in Wasser gesetzt, ausgedrückt und feingehackt. Alsdann wird etwas Mehl in gutem Fett gelb gemacht, ein wenig kochendes Wasser, ein Stückchen Butter, Salz und Muskatnuß dazugegeben und der Salat darin durchgedämpft. —

398. Kümmelkraut, junges, als Gemüse. Zubereitung wie Spinat (s. Nr. 395).

399. Hopfen, junger wilder, als Gemüse. Zubereitung wie Spinat (s. Nr. 395).

400. Brennesseln, junge, als Gemüse. Zubereitung wie Spinat (s. Nr. 395).

401. Eiskraut als Gemüse. Die Pflanze wird in einzelne Blätter zerpflückt und nur mit soviel Wasser weichgekocht, daß es fast einkocht. Man gibt 1 Löffel in Butter gedämpfte Zwiebeln dazu und zieht es mit 1 Eigelb ab. Alles weitere wie bei Spinat (Nr. 395).

402. Portulak als Gemüse. Zubereitung wie Eiskraut (s. Nr. 401).

403. Sauerampfer als Gemüse. a) Sauerampfer ist zu weichlich, wenn er wie Spinat gesotten wird. Man gibt ihn mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt ihn bloß vors Kochen kommen. Wenn er gut abgekühlt ist, hackt man ihn nicht, man treibt ihn partienweise durch ein Sieb. Wenn er mit der Mehlschwitze versehen ist, kann man ihn mit etwas weißem Wein verdünnen und mit Zucker versüßen.

b) Sauerampfer als Gemüse. Eine andere Art. (Für 6 Personen.) Die Blätter des Sauerampfers werden sauber verlesen, von den Stielen gestreift, mehrmals tüchtig gewaschen und in kochendem Salzwasser 10 Min. abgekocht. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, tropft sie gehörig ab und treibt sie durch ein feines Haarsieb. In einem irdenen Topf läßt man nun 50 g Butter mit 2 Eßlöffeln Zwiebackkrumen gar werden, gibt 2 Teller Sauerampferbrei hinein, fügt Salz, geriebene Muskatnuß, sowie ¹/₄ l dicken, sauren Rahm dazu und kocht dieses miteinander durch. Unter-

dessen hat man 2 Eigelb mit 1/8 l Milch verrührt, gibt dies zu dem Gemüse, läßt es aufkochen, zieht den Topf dann vom Feuer und mischt 2 Teelöffel Maggiwürze hinein. Der Sauerampfer wird als dicklicher Brei in einer Gemüseschüssel angerichtet und kann mit Hälften von halbweich gekochten Eiern verziert werden. — Kochzeit 45 Min.

c) Sauerampfer und Spinat als Gemüse. Zur Hälfte Spinat und zur Hälfte Sauerampfer, jedes für sich gesotten, geben, zusammen abgekocht, ein sehr gutes Gemüse. (S. auch Nr. 395.)

404. Löwenzahn als Gemüse. Man verwendet nur die jüngsten und zartesten Blätter, bricht die harten Spitzen ab und verfährt im übrigen wie bei Endivie nach Nr. 396.

405. Zichorienkraut (Wegwart) als Gemüse. Jung, im Frühling, können die Blätter dieser Pflanze ebenfalls zu Gemüse gekocht werden. Behandlung nach Nr. 396 (Endivie).

406. Mangoldgemüse. a) Man reinige, wasche und siede das von den Stielen befreite junge Kraut, kühle es ab und hacke es fein. Die übrige Zubereitung ist wie beim Spinat. Rasches Abkochen ist auch da die Hauptsache, damit dieses gesunde nährsalzreiche Gemüse nicht seinen Gehalt verliere.

b) Mangold, andere Art. Auf 1/2 kg gehacktes Kraut röste man 25—30 g feine Speckwürfelchen, dämpfe darin 1 Löffel fein gehackte Zwiebeln weich, gebe 1 Löffel Mehl dazu, dämpfe fort, bis es kraus ist, gebe den gehackten Mangold hinein, rühre ihn auf und verdünne ihn ein wenig mit dem Abkochwasser, Milch oder Rahm, würze ihn beliebig mit Pfeffer und Muskatnuß und, wenn man ihn recht gut haben will, gebe man noch ein Stückchen frische Butter dazu. — Melde wird ebenso bereitet.

c) Mangold-Auflauf, wie Spinatauflauf (Nr. 395 c).

d) Mangoldomelette, wie Spinatomelette (Nr. 651).

e) Mangoldpudding, wie Spinatpudding (Nr. 595).

f) Mangoldspätzli, wie Spinatspätzli (Nr. 533 g).

407. Lattich (römischer Bindsalat). a) Als Gemüse. Man entfernt von großen Stöcken die äußersten Blätter, macht kreuzweise Einschnitte in den Strunk, reinigt die Lattichköpfe sorgfältig und kocht sie in Salzwasser weich. Dann läßt man in einer Bratpfanne frische Butter zergehen, streut einige Prisen feines Salz darüber und legt sorgsam Kopf neben Kopf hinein. Obenauf streut man wieder ein wenig Salz und dämpft das Gemüse nun 1/4 Std. im Ofen. Beim Anrichten gibt man noch etwas braune Butter darüber. Statt mit Butter kann man die Pfanne mit Speck belegen.

b) Lattichauflauf wird wie Spinat- und Mangoldauflauf (s. Nr. 395 c) bereitet.

408. Kohl oder Wirsing (Püree). a) Ungefähr 1 kg von den groben äußern Blättern befreiter fester Kohl wird in 4—8 Teile geteilt. Diese werden so vom Strunke befreit, daß nur noch die Blätter im Zusammenhang bleiben. Rein gewaschen, werden die Stücke in 2 l gesalzenes kochendes Wasser gegeben und 10 Min. gekocht. Auf ein Sieb geschüttet, wobei das Wasser nicht in den Schüttstein ablaufen soll, wird er mit kaltem Wasser kurz überspült, ausgedrückt und aufs feinste zerhackt. Darauf wird er mit dem Kochwasser wie Spinat abgekocht, 10 Min. gedämpft und alsdann in den Selbstkocher gestellt. Auf diese Art werden die Salze nicht ausgelaugt, und der Kohl schmeckt fein, wenn man ihn vor dem Auftragen noch auf Salz probiert, mit einer Prise weißem Peffer und etwas Muskatnuß würzt, und alles zusammen mit einem Stückchen frischer Butter unterrührt. Würde er sich aber als zu

wenig gebunden erweisen, so müßte man noch etwas Mehl oder Mehlbutter nehmen.

Der Strunk kann noch in einer Suppe gekocht werden.

b) Kohl oder Wirsing in Sauce. Ein festgeschlossener Kohlkopf wird von den äußeren Blättern befreit, der vorstehende Strunk abgeschnitten, beschnitten und dünn gerädelt. Der Kopf wird in 4—8 Teile wie ein Apfel zerschnitten, gewaschen, 5 Min. blanchiert, auf ein Sieb geschüttet und abgekühlt. Man bereitet ein entsprechendes Quantum gute weiße Buttersauce mit Aufguß von Kohlwasser, legt die ausgedrückten Kohlstücke samt den Strunkrädchen hinein, würzt, läßt alles zusammen 1/4 Std. gedeckt kochen und stellt es zum Garwerden 1—1 1/2 Std. in den Selbstkocher. Soll der Kohl auf gewöhnlichem Feuer gekocht werden, so muß man die Stücke zuerst im Wasser fast weichkochen, ehe man sie in die Sauce legt.

c) Gedämpfter Kohl. Der festgewachsene Kopf wird in 4—8 Stücke zerteilt und zwar so, daß an jedem Teil gleich viel vom beschnittenen Strunke hängen bleibt, was die Blatteile in Verbindung erhält. In einer Kasserolle, in der die Kohlstücke Platz haben, wird in 30 g Butter 1/2 gehackte Zwiebel gedämpft, dünne Transchen von magerem Speck, der gewaschene Kohl samt dem daran hängenden Waschwasser auf diese eingeordnet, dann mit 1 Teelöffel Salz, 1 Prise weißem Pfeffer, sowie mit 1 schwachen Teelöffel weißer Mehlrösti und mit 10 g zerpflückter Butter bestreut und mit 1/8 l Wasser oder Bouillon begossen. Man läßt das Gericht 20—25 Min. dämpfen. Während dieser Zeit muß der Kohl 2—3mal geschwungen werden. Er wird dann, stark dämpfend, zum Garwerden 1 1/2—2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Wird er auf kleinem Feuer gar gemacht, so muß gleich noch etwas Flüssigkeit zugegeben werden; das Eingekochte ist stets zu ergänzen.

d) Kohlrouladen. Ein Weißkrautkopf wird in leichtgesalzenem Wasser fast weichgekocht, abgekühlt, die einzelnen Blätter von den Stengeln befreit und auf ein Transchierbrett gelegt. Etwa 1/2 kg Bratwurstfülle oder gehacktes Restenfleisch vermengt man mit 1 Ei und 3 Eßlöffeln Semmelbröseln, dem nötigen Salz und etwas Pfeffer, gibt davon 2 Eßlöffel auf jedes Blatt und rollt es zusammen. In gutem Bratfett brät man die Rouladen dann in niederer Pfanne hübsch gelb, legt sie auf eine runde Platte, kocht den Bratensaft mit einem Güßchen Wasser rasch auf, würzt nach Belieben mit einigen Tropfen Maggi und gießt ihn darüber.

e) Kohl- oder Wirzrollen. Man kocht die großen Blätter des Wirsing 20 Min. und kocht Reis mit etwas Butter und Zwiebeln in Salzwasser zu Brei. Dann verwiegt man die zarten ungekochten Wirsingblätter, vermischt sie mit dem Reis, etwas geriebenem Käse, Salz und Tomatenpüree. Dann legt man auf 1—2 große Kohlblätter 1 Eßlöffel der Masse und rollt sie gut zu. Man legt alle Rollen nebeneinander in eine Pfanne und kocht sie in Butter sorgfältig weich. Nach Belieben kann zur Bildung einer kleinen Sauce 1 Löffel Mehl mit Wasser angerührt dazu gegeben werden.

*f) Wirz mit Reis. Wirsingköpfe werden geputzt, in Viertel geschnitten und abgekocht. Dann belegt man eine Kasserolle mit Butterstückchen, gibt einen Teil des Krautes darauf; dann folgt eine Lage gewaschener Reis, dann wieder Kraut usw. Wenn alles eine Weile gedämpft hat, gibt man von der zurückbehaltenen Brühe daran und kocht die Speise weich. Vor dem Anrichten mischt man das Gemüse mit einigen Löffel geriebenem Käse.

409. Feder- oder Zuckerkohl. Zubereitung wie bei Wirsing. Nr. 408 a.

410. Rosenkohl (Schnittkohl). a) In Buttersauce. Die festen Rosen, welche man im Frühjahr als Sprößlinge des Winterkohls erhält,

werden von allfällig verdorbenen Blättchen befreit, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Kurz bevor man sie zu Tische bringen soll, kocht man sie in guter, mit dem Kochwasser bereiteter Buttersauce auf oder dünstet sie in geschmolzener Butter unter wiederholtem Schwingen, bis sie heiß sind. — Rosenkohl kann, wenn er blanchiert ist, auch in Buttersauce (Nr. 92) gegeben werden, worauf er 10 Min. gedämpft und hernach in den Selbstkocher gestellt wird. Er wird so sehr gut und kräftig. — Beigaben: Würstchen, Kotelette, Wienerschnitzchen, Kartoffelgerichte, Fleischomeletten, Omeletten, Reis, Makkaroni usw.

*b) Rosenkohl mit Kastanien. ½ kg Rosenkohl wird sauber gerichtet und mit Wasser, daß es gut darüber zusammengeht, etwas Salz und einem Stückchen Butter aufs Feuer gegeben. Etwa gleich viel Kastanien werden geschält, 5 Min. gekocht, bis sich die innere, braune Haut auch leicht lösen läßt, dann rasch von dieser Haut befreit — sie sollen dabei schön ganz bleiben — und zum bereits kochenden Rosenkohl gegeben. In 15—20 Min. wird dann beides weich sein. Kurz vor dem Anrichten gibt man noch ganz wenig Buttersauce daran, oder stäubt etwas Mehl darüber und gibt noch etwas süße Butter oder Rahm dazu. Kann als Gericht für sich oder mit Salat serviert werden.

411. Sauerkraut. a) Es lohnt sich, Sauerkraut für 2—3 Mahlzeiten zusammen zu kochen, da aufgewärmtes manchen besser schmeckt als frischgekochtes. Sehr scharf gesäuertes Kraut lege man auf ein Sieb und begieße es langsam mit mehr oder weniger warmem Wasser, mehr, wenn es hochgradig sauer ist, weniger, wenn es nur etwas scharf ist. Hat es vertropft, so drücke man es vollends gut aus. Auf 1 kg Kraut (es sollte nicht grau, sondern hübsch weiß sein) nehme man 60—75—100 g reines Schweinefett, Butter oder Gänseschmalz, lasse dieses abends mit ½ l Wasser kochend werden, verzettle das Kraut sehr locker dazu, decke es rasch, lasse es 15 Min. kochen und setze es über Nacht auf ein heißes Gefäß in den Selbstkocher. Ohne es weiter abzudecken (wegen des Entfärbens), wiederholt man das Vorkochen und Einsetzen morgens noch einmal. Vor dem Anrichten würzt man es, wenn nötig, noch mit etwas Salz und 1 Messerspitze weißem Pfeffer. Es soll weiß und glänzend, aber nicht breiig zu Tische kommen. Man kann ein beliebiges Stück magern, gewaschenen Speck damit kochen lassen. Auf Kleinfeuer braucht Sauerkraut 2—3 Std. — Zum Aufwärmen kann man ⅛ bis ¼ l Weißwein darüber gießen oder auch Bouillon und Wasser. Ebenso läßt sich ein Rest neu aufwärmen, indem man ein geringes Quantum Zwiebelbrühe anfertigt, das Sauerkraut darin aufkochen läßt, es beliebig noch mit Mehl bindet und dann anrichtet.

b) Sauerkraut, auf andere Art. Auf gleiche Art kann man das Sauerkraut in einer Brühe mit Zwiebelschwitze (125 g Speckwürfelchen, 50 g gehackte Zwiebel und ½ l Wasser) kochen. Wer es liebt, kann vor dem Anrichten noch 1 Löffel mit Milch dünn angeteigeltes, weißes Mehl oder Röstmehl darüber gießen, welches man bloß durchsickern läßt. Nachdem diese Bindung verkocht und das Kraut gewürzt ist, wird es geschwungen und angerichtet.

Es wird zu Kartoffeln oder gelben Erbsen, Blut-, Leber- und Rauchwurst, zu Speck, Schweinefleisch, Speckklößen, Leberklößen, Stockfisch, Schweinsbraten, zu Rebhühnern, Gans, Spätzli u. dgl. gegeben.

412. Bayrisch Kraut. a) Ein fester Blau-, Rot- oder Weißkohlkopf wird gehobelt oder in vier Teile geteilt, nudelförmig geschnitten, dann gewaschen und zum Vertropfen in ein Sieb gegeben. Man dünstet ½ fein geschnittene

Zwiebel, fügt 100 g in feine Würfelchen geschnittenen Speck dazu und löscht das alles mit 1—2 Löffel Essig ab. Man zettelt das Kraut dazu, bestreut es mit hinlänglich (10—15 g) Salz und 1 Löffel Zucker, stäubt 1 Löffel Mehl darüber, schwingt es hernach tüchtig durcheinander und setzt es bedeckt aufs Feuer. Sobald es dämpft, gibt man 1 dl Rotwein (bei Weißkraut Weißwein) und 2 dl Fleischbrühe oder Wasser dazu, läßt es dann 5 Min. dämpfen, schwingt es nochmals, gibt 2—3 halbierte, saure Aepfel darauf und stellt das Kraut, ohne abzudecken, nach weiteren 10 Min. 2—3 Std. in den Selbstkocher, oder kocht es auf Kleinfeuer weich. Beim Anrichten werden die Aepfel zum Garnieren verwendet.

b) Bayrisch Kraut, auf andere Art. Bereitungsart wie bei a. Anstatt Zucker kann auch 1 Teelöffel Kümmel untermischt und anstatt Wein ¼ l mit Essig gesäuertes Wasser genommen und an Stelle der Aepfel können glasierte Kastanien zum Garnieren des Krauts gegeben werden. Werden weder Aepfel noch Kastanien zugegeben, so serviert man das Kraut mit Salzkartoffeln.

413. Weißkraut. Als sog. Süßkraut wird es auf dieselbe Weise bereitet, wie Kohl (Nr. 408) oder wie Bayrisch Kraut, wobei Aepfel wegbleiben.

414. Kabis oder Wirz gefüllt. Von einem Kopfe mittlerer Größe nehme man die stark grünen, äußeren Blätter weg, reiße die übrigen vom Strunke und schneide die groben Rippen weg. Die reingewaschenen Blätter werden in reichlich kochendes gesalzenes Wasser gegeben und so lange darin gelassen, bis sie anfangen, biegsam zu werden, dann schüttet man sie auf ein Sieb und kühlt sie mit frischem Wasser ab. In eine größere, mit Butter bestrichene Kasserolle ordne man auf den Boden und der Wandung folgend eine 3 bis 4fache Lage von Kohlblättern, fülle die Höhlung abwechselnd mit weiteren Blättern und folgender Farce: ½ kg fettes, fein gehacktes Schweinefleisch, gut mit Pfeffer, Salz und Nelken gewürzt, wird mit 1 dl frischem Wasser und 30—40 g rohem Reis zu einer leicht streichbaren Masse gemengt. Man gibt so viel kochende Fleischbrühe oder gesalzenes kochendes Wasser dazu, daß es über dem Kopfe steht. So läßt man den gefüllten Kopf zuerst auf Kleinfeuer ¼ Std. kochen, dann stellt man ihn 2—3 Std. in den Selbstkocher. Beim Anrichten legt man eine runde Schüssel auf den Kopf und überstürzt diesen, gießt einige Löffel Kochbrühe darüber und gibt ihn dann mit einer guten Buttersauce, zu welcher man den Fond vom Kohlkopf verwendet und schließlich noch mit Zitronensaft säuert. — Ergibt mit Salzkartoffeln oder Makkaroni, Kartoffelsalat usw. ein gutes Mittagessen.

Muß man den Kopf auf Kleinfeuer fertig machen, so ist es besser, wenn er, in eine Serviette gebunden und in reichlich Brühe, in einen gut schließenden Topf eingesetzt wird, so daß man ihn unausgesetzt 5/4 Std., ohne abzudecken, kochen kann.

Auf diese Weise kann man gehöhlte große Kartoffeln, Oberkohlrabi, weiße oder gelbe kleinere Bodenkahlrabi und querdurch entzwei geschnittene Gurken füllen. Diese Gemüse müssen aber alle zuerst blanchiert werden. Man schneidet sie unten glatt, schneidet auch einen Deckel weg, den man nach dem Füllen wieder aufsetzt, stellt sie nebeneinander in ein flaches Geschirr, begießt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser und lasse sie im Ofen oder auf dem Herde weich dämpfen.

Für die Fülle kann natürlich auch Restenfleisch mit eingeweichtem Brot verwendet werden, oder es kann eine Fülle bereitet werden aus Brot, das

Die bekannteſten eßbaren Pilze.



1. Reizker. 2. Champignon. 3. Frühlorchel. 4. Pfifferling. 5. Kapuziner. 6. Moosling. 7. Ziegenbart. 8. Semmelpilz. 9. Steinpilz. 10. Trüffel. 11. Spitz- und Speiſemorchel. 12. Ziegenlippe.

Suſ. Müller, Das fleiß. Hausmütterchen. 19. umgearb. Auflage.



man in einer schwachen Lösung von Maggibouillon aufweicht und mit gehackten Kräutern, 1—2 Eiern, Salz und Gewürz gut vermischt.

Blumengemüse.

415. Artischoken. a) 2—3 große oder 5—6 kleinere Artischoken reichen für 3—4 Personen. Man entferne die untersten Blätter, sowie den Stiel. Bei den übrigen Blättern schneide man die Spitzen ab. Jedes so vorbereitete Stück wird in reichlich kaltes, mit Essig gesäuertes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben. In 2½—3 l Wasser gibt man 1½—2 Teelöffel Salz und ebensoviel Zucker, sowie 10 g Butter. Kocht es, so gibt man die rasch vertropften Artischoken dazu, deckt das Gefäß und läßt es zum Dämpfen kommen. Von da ab läßt man sie ¼ Std. sachte dämpfen und stellt sie 1½—2 Std. in den Selbstkocher. Wenn sich die Blätter ausziehen lassen, sind sie weich. Vor dem Anrichten stellt man die Servierschüssel auf den warmen Herd oder besser auf ein Gefäß mit heißem Wasser, belegt sie mit einer zusammengefalteten Serviette, auf welche die Artischoken gestellt werden, und sorgt für einen warmen Deckel. Dann hebt man nur je 1 Stück der Artischoken aus dem Kochwasser und deckt dies wieder. Die ausgehobene Artischoke wird auf ein Sieb gestellt, rings oben wird ein Deckel abgeschnitten, in dessen Umkreis zuvor die Blätter ausgezogen werden, dann kratzt man mit einem Teelöffel am Deckel und Boden die Fasern sauber heraus, legt den Deckel wieder auf, setzt die Blätter wieder ein, stellt die fertige Artischoke auf die Serviette und stülpt den passenden Deckel oder eine doppelte warme Serviette darüber. So fährt man fort, bis alle fertig sind. Man bestreut sie dann mit ein wenig feinem Salz und serviert eine feine Butter- oder eine holländische Sauce extra dazu.

b) Artischoken gedämpft. Sie werden wie oben vorbereitet und schließlich mit dem gesäuerten Wasser ¼ Std. gekocht. Dann stellt man eine niedere Kocherkasserolle zurecht, hebt mit dem Schaumlöffel eine Artischoke auf ein Sieb und deckt die andern wieder. Die ausgehobene Artischoke wird, je nach ihrer Größe, halbiert oder geviertelt und inwendig durch Abkratzen von den Fasern befreit. Die Stücke, wie sie fertig sind, werden je sofort in die bereit stehende Kasserolle gelegt und bedeckt; so fährt man fort, bis alle eingeschichtet sind. Nun bestreut man sie mit 1—2 Löffel fein geschnittenen Champignons, 2—3 Löffel feinem Reibekäse und 20 g zerpflückter frischer Butter, gießt sodann ¼ l gute Jus darüber, dünstet sie unter zweimaligem Schwenken bei gedecktem Gefäß ¼ Std. auf dem Feuer und setzt sie hernach 1—1½ Std. in den Selbstkocher. Vor dem Anrichten schmeckt man sie mit dem nötigen Salz und einer Prise weißem Pfeffer ab, gibt einen Teelöffel weißes Mehl oder Röstmehl darüber und schwenkt sie gut durch, setzt sie nochmals aufs Feuer, beträufelt sie mit 2—3 Löffel Madeira und streut einen Löffel fein geschnittene, grüne Kräuter darüber. Gut umgeschwenkt, werden die schön weichen Artischoken nun auf eine heiße Schüssel angerichtet und ohne weitere Zugaben als feines Gemüse serviert.

c) Artischoken in Butter gebacken. Gekochte, halbierte (kleine) und von Fasern befreite Stücke werden in guten, leicht anhängenden Backteig getaucht, in dämpfend heißer Butter schwimmend hübsch gelb gebacken und als selbständiges Gericht serviert.

416. Blumenkohl sieden. a) Man wähle für 4 Personen einen 600 bis 750 g schweren, recht festen und weißen Blumenkohl. Der Strunk wird so hoch abgeschnitten, daß man den Kopf an dem noch übrigen Teil gut fassen kann. Die Blume wird gesäubert, die Blättchen abgerupft und die Haut von

den Stielen abgezogen; dann legt man sie in leicht gesalzenes, etwas gesäuertes Wasser, damit allfällig verstecktes Ungeziefer auskrieche. 3/4 Std. vor dem Essen gibt man sie in 2 1/2—3 l leicht gesalzenes kochendes Wasser, dem etwas Milch und ein Stückchen Butter beigefügt ist. Sie wird 5—7 Min. gekocht und 1/2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Auf stetigem Feuer läßt man die Blume weich, aber nicht zu weich kochen, schreckt das Kochwasser mit einigen Löffel kaltem Wasser rasch unter den Siedegrad ab und läßt sie bis zum Anrichten stehen. Vor dem Auftragen lege man die wohl vertropfte Blume auf die Schüssel und gebe sie entweder mit Petersilie und Reibekäse überstreut und mit Butter abgeschmälzt, oder mit 30—50 g brauner Butter und gelb gerösteten Brosamen, oder mit einer guten Buttersauce zu Tisch. — In dieser Form wird Blumenkohl häufig als Zwischengericht gegeben.

b) B l u m e n k o h l z e r p f l ü c k t. Man kann den Blumenkohl auch in einzelne Röschen zerlegen und diese ohne weiteres einfach in einer weißen Gemüsesauce schnell abkochen, oder aber, wie a abgekocht, mit Butter überbrennt, geben. — B e i l a g e n: Gefüllte Kalbsbrust, Kotelette, Wienerschnitzel, Mais, gebackenes Hirn, gebackene Hühnchen, Eierhaber, Kartoffelschnitten, Mehlspeisen u. dgl.

c) B l u m e n k o h l g r a t i n i e r t. Man bestreicht eine Gratinschüssel mit Butter und bestreut den Boden mit Brösmeli oder Paniermehl. Dann legt man eine weniger schöne, gut abgekochte Blume darauf, bestreicht sie mit einer dicken, mit reichlich Käse versetzten Milch- oder Buttersauce, oder bestreut sie mit reichlich Reibekäse und Paniermehl, belegt sie mit frischer Butter und bäckt sie dann im Ofen hübsch gelb.

d) B l u m e n k o h l g e b a c k e n. In Pfannkuchenteig getaucht, kann man den erkalteten Blumenkohl in Butter schwimmend gelb backen.

---

417. Gemischtes Gemüse (à la jardinière). Rotgelbe und hellgelbe Möhren werden in längere Stäbchen geschnitten, weiße und gelbe Rüben und Sellerie mit dem Ausstecher rund ausgestochen oder in Schnitze geteilt. Jungen Bohnen werden die Spitzen und Stiele abgeschnitten, Erbsen aber werden ausgehülst. Ebenso werden Röschen von Blumen- und Rosenkohl ausgebrochen. Hat man Spargel, so kann man die Köpfe davon nehmen. Man richte von jeder Sorte gleich viel. Am wohlschmeckendsten werden sie, wenn man jede Sorte für sich allein mit dem nötigen Wasser, Salz und Butter kocht, oder doch wenigstens die Wurzelgemüse und die grünen Gemüse je für sich besonders und nur mit so viel Wasser, daß es darüber zusammengeht. Die Wurzelgemüse kommen in kaltes, die grünen aber in kochendes Wasser. Man läßt erstere 1/4 Std., letztere aber bloß 5 Min. kochen, dann setzt man sie 1/2—1 Std. in den Selbstkocher. Vor dem Anrichten gießt man das Kochwasser für eine Suppe ab und richtet die Gemüse symmetrisch zusammen, entweder in die Mitte der Schüssel oder als Kranz um das geschnittene Fleisch.

G e m ü s e g l a s i e r t. Halb weich gekochte Wurzelgemüse können auch wie Kartoffeln (s. d.) oder wie Zwiebeln glasiert werden.

Gekocht oder glasiert, sind sie eine passende Beilage zu Rindsbraten, Schmorbraten u. dgl.

Gurkengewächse.

418. Gurken gedämpft. a) Zwei größere Gurken werden etwas tief geschält (siehe Gurkensalat) und in Stückchen geschnitten. Man bestreut sie mit

Salz und Pfeffer, bespritzt sie mit etwas Essig und läßt sie stehen, bis die weiteren Vorbereitungen getroffen sind. Es werden 20 g Zwiebeln fein gehackt und in die Pfanne gegeben. 50 g fein gewürfelter Speck werden in eisernem Pfännchen so weit abgeschmolzen, bis unter öfterem Umrühren die Grieben gelb sind. Das flüssige Fett wird an die Zwiebeln gegeben, die Grieben werden im Pfännchen an die Wärme gestellt. Im Fett läßt man die Zwiebeln weich schmoren, wirft dann die Gurken samt dem gezogenen Wasser hinein, läßt sie einige Min. schmoren, schwenkt sie gut und wiederholt das Schwenken, bis alle Feuchtigkeit aufgezogen ist, streut einen Löffel braunes Röstmehl darüber, schwenkt die Gurken damit um, gießt ¹/₄ l kräftige, braune Jus dazu, läßt sie kochend werden und schwenkt wiederholt. Sobald sich eine kräftige, gute Sauce gebildet hat, deckt man das Gefäß, und sobald es dämpft, stellt man die Gurken 2—3 Std. in den Selbstkocher. Vor dem Anrichten schmecke man nach mit Salz, Pfeffer, Zucker oder Sirup und Essig. Die warmen Speckgrieben werden beim Anrichten darüber gestreut. Zu Schaffleisch ist dieses Gemüse besonders beliebt.

b) G u r k e n g e f ü l l t. Man wähle hiezu Gurken von kurzer, gedrungener Form, bereite sie vor wie unter a, lasse aber die entkernten Hälften ganz. Sie werden in leicht gesalzenem, mit wenig Essig gesäuertem Wasser halb weich gekocht und mit der Höhlung nach unten auf ein Sieb gefaßt, damit sie gut vertropfen können. Mit beliebiger Fleisch- oder Brotfülle (s. Kabis oder Kartoffeln gefüllt) werden sie eben gefüllt, dann auf eine feuerfeste, mit Butter bestrichene Platte geordnet, mit geriebenem Brot bestreut und mit kleinen Butterflöckchen belegt, im Ofen 20—30 Min. gebacken.

419. Kürbis. a) K ü r b i s g e d ä m p f t. Man bereitet ihn wie gedämpfte Gurken (Nr. 418 a).

b) K ü r b i s b r e i. 1 kg geschälter, vom Kernhause befreiter und in Stücke zerschnittener Speisekürbis wird in so viel Wasser, daß es darob zusammengeht, weich gekocht, letzteres abgegossen und der Kürbis durchgetrieben. Er wird in die Pfanne zurückgegeben und, wenn er heiß ist, mit 45—60 g Butter, gestoßenem Ingwer, Zucker und Salz durchgerührt, angerichtet und heiß aufgetragen. Nach Belieben kann man ihn mit einem Mehlteiglein oder auch mit Aepfelbrei versetzen.

420. Eierfrucht (Aubergine oder Moliane). a) Man wischt diese blauen, wohlschmeckenden Früchte gut ab, zerschneidet sie mit einem scharfen Messer von oben nach unten in schöne Scheiben, aber so, daß sie nicht zerfallen, dann streut man Salz zwischen die Scheiben, drückt sie gut zu, beschwert sie etwa ¹/₂ Std., bis sie ganz weich sind, nehme Scheibe für Scheibe, wende sie in zerschlagenem Eigelb, backe sie in Butter schön gelb, lege sie in eine warme Platte, nach jeder Lage streue man Parmesankäse darüber und serviere eine gute Tomatensauce dazu. — Schmeckt fein.

b) E i e r f r u c h t g e b a c k e n. Man schneidet die Früchte ungeschält in ¹/₂ cm dicke, runde Scheiben, salzt diese einige Zeit und taucht sie in den Backteig. Sie werden im Fett schwimmend gebacken.

Die Auberginen können auch nur, nachdem sie in dünne, runde Scheiben geschnitten und wie oben mit Salz bestreut sind, in Butter gedämpft werden. Will man sie in einer Buttersauce servieren, schneidet man sie in längliche Schnitten, salzt diese, drückt nach einiger Zeit den Saft heraus und dünstet sie einige Min. in heißer Butter. Dann gibt man sie auf eine butterbestrichene Schüssel, übergießt sie mit einer Buttersauce, der etwas geriebener Käse beigemischt wurde, und bäckt das Gericht 10 Min. im Ofen.

Tomaten.

421. Tomaten. a) Tomaten gedämpft. Reife Tomaten werden gewaschen, quer durchgeschnitten und die Kerne ausgedrückt. Sie werden leicht mit Salz bestreut, in der Omelettenpfanne in Butter oder Oel angebraten und einige Min. zugedeckt weichgedämpft. — Eine sehr gute Beigabe zu Makkaroni und Risotto.

b) Tomaten gratiniert. Sie werden von Stiel und Butzen befreit, sauber abgewischt, querdurch mitten entzweigeschnitten und jeder Hälfte die Kerne samt Wasser ausgekratzt. Man bestreicht eine Gratinschüssel mit Butter oder feinem Oel, ordnet die Hälften mit der Wölbung nach unten, dicht aneinander gestellt, darauf, bestreut sie mit ein wenig Salz und Pfeffer, gibt sehr fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie auf jede Oeffnung und besiebt das Ganze mit gutem Reibekäse und Paniermehl. Schließlich setzt man auf die Mitte jeder Hälfte ein kleines Butterflöckchen und läßt sie im heißen Ofen 15—20 Min. gratinieren. Man serviert sie zu Rindfleisch, Makkaroni, Reis.

c) Tomaten gefüllt. Schöne, gleichmäßige Tomaten werden in der Mitte durchgeschnitten und die Kerne sorgfältig herausgehoben. Dann werden die Tomaten mit wenig feinem Salz bestreut und die Höhlen, in denen die Kerne saßen, mit einer guten Fleischfarce gefüllt. Uebrig gebliebenes Rindfleisch oder Braten lassen sich hiezu sehr gut verwenden; auch können sie mit einer Brot- oder Reisfülle gefüllt werden (s. Kartoffeln und Kabis gefüllt). Die so vorbereiteten Tomaten werden in einer Bratpfanne mit süßer Butter weichgedämpft und mit der entstehenden Sauce angerichtet.

Gefüllte Tomaten werden als selbständiges Gericht als Vorspeise nach oder an Stelle der Suppe serviert. Mit Reis, Makkaroni, Spätzli ergeben sie auch ein gutes Mittagessen.

Siehe auch Tomaten gefüllt, als Salat.

d) Tomaten mit Reis. Sechs Tomaten werden in der Mitte durchgeschnitten, der Saft und die Kerne ausgedrückt, in Scheiben zerschnitten, dann legt man sie in eine Kasserolle, gibt Pfeffer und Salz nebst kleinen Stückchen Butter und eine große, feingehackte Zwiebel dazu, läßt sie, gut bedeckt, eine Viertelstunde dämpfen, gießt dann etwas Wasser daran und dämpft sie unter öfterem Umrühren vollends gar. Nun werden 125 g nicht zu weich gekochter, dicker Reis und 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse daruntergerührt. Beim Anrichten streut man noch etwas Parmesankäse darauf. — Kochdauer 30 bis 45 Min. — Sehr gut zu Kalbsmilken, Frikassee, Kroketten usw.

e) Tomatenauflauf. 20 reife Tomaten werden durchschnitten, die Kerne entfernt und unter stetem Rühren (ohne Wasserzusatz) weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nun werden 25 gekochte Kartoffeln (große nur 18—20) fein gerieben, 2 feingewiegte Zwiebeln werden in Butter gedämpft, Tomaten und Kartoffeln dazugegeben und die Masse mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nun zieht man einige steifgeschwungene Eiweiß darunter, gibt reichlich geriebenen Käse und einige Butterstückchen darüber und bäckt in mittelheißem Ofen. Wenn er zu trocken ist, gibt man eine Kräutersauce dazu.

f) Gebackenes Tomatengericht. 15 große, reife, doch recht feste Tomaten teilt man in Stücke und entfernt alle Kerne und Flüssigkeit. Eine große Zwiebel wird mit etwas grüner Petersilie fein gewiegt, dann ein wenig Thymian, Pfeffer, Salz und 150 g geriebener Parmesankäse darunter gemischt. Eine tiefe Porzellanschüssel wird gut mit Butter ausgestrichen, dann eine Schicht Tomatenstückchen, darauf eine dünne Lage des gemischten Gewürzes

und Butterstückchen, wieder Tomaten gelegt, und so abwechselnd weiter, bis alles verbraucht ist. Dann streut man noch reichlich feines Reibbrot darauf, gibt tropfenweise 2 Löffel Oel dazu und läßt das Gericht 1½ Std. backen. — Man bringt es in der Schüssel zu Tisch.

g) Tomatenfrikandellen. 250 g Rindfleisch, 250 g Kalbfleisch und 250 g Schweinefleisch werden mit einer Zwiebel durch eine Hackmaschine getrieben. 40 g Butter rührt man glatt, gibt 3 Eigelb, das durchgerührte Fleisch, ein eingeweichtes, fest ausgedrücktes Milchbrötchen, sowie 4 Eßlöffel Tomatenpüree dazu, zieht den steifen Schnee der Eier durch die Masse und würzt sie mit Salz und geriebener Muskatnuß. Aus diesem Teige formt man kleine längliche Rollen, paniert sie und bäckt sie in Butter gar und braun. Dann richtet man sie nebeneinander auf einer Schüssel an. Die Sauce wird mit einem Eßlöffel Krumen und einem Eßlöffel Tomatenpüree sämig gemacht, mit etwas Wasser verkocht und gesalzen, dann durch ein Haarsieb getrieben, mit 1 Teelöffel Maggiwürze vermischt und über die Röllchen gegeben.

h) Tomatenhütchen. Man hackt 250 g Kalbfleisch fein, ebenso 125 g fettes Schweinefleisch, würzt mit feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, Paprika, gibt zur Bindung ein ganzes geschlagenes Ei und einige Löffel geriebene Semmel hinzu, auch etwas geriebene Zwiebel und einen halben Teelöffel Kümmel. Indessen höhlt man möglichst gleich große, nicht sehr reife Tomaten aus und gibt auch einen Teil des durchgesiebten Markes an die Farce. Aus dieser formt man runde Klößchen, die man in Butter gar bratet, ebenso bratet man vorsichtig die Tomatenhälften, damit sie nicht zerfallen. Nun richtet man die Fleischklößchen in ihrer Sauce an, zieht über jedes Klößchen eine halbe Tomate wie eine Mütze und vereinigt die Bratbutter der Tomaten mit der übrigen Sauce. Auf die halbe Tomate wird feingehackte Petersilie gestreut, doch nur genau in die Mitte des Tomatenhütchens. Dann richtet man recht heiß an.

Kastanien.

Diese Frucht ist sehr nahrhaft und ein trefflicher, billiger Ersatz für Fleisch.

422. Kastanien. a) Kastanien gebraten. Stück um Stück von echten Maronen werden mit einem Kreuzschnitt versehen. Man streut auf ein Backblech fingerdick Salz, legt die Maronen darauf, deckt sie ebenso hoch mit Salz zu und läßt sie im heißen Ofen so lange braten, bis sie gut riechen und weich sind (25—30 Min.). — Man gibt sie mit süßer Butter oder mit Schlagrahm.

b) Kastanien gebraten, andere Art. Dieses einfache Gericht ist namentlich bei Kindern beliebt. Kastanien werden gewaschen und in die Schale an der obern Seite ein tüchtiger Querschnitt gemacht. In einer alten Eisenpfanne — sie darf auch ein Loch haben — werden die Kastanien zuerst auf starkem, dann auf kleinem Feuer, zugedeckt unter gelegentlichem Wenden geröstet oder gebraten, bis die Schale sich leicht wegschälen läßt und die Früchte weich sind. Es dauert etwa 20—25 Min., je nach der Größe der Kastanien.

c) Kastanien gebraten, dritte Art. Von der äußern Haut befreite Kastanien werden in einer alten, gut verschließbaren Pfanne auf ganz kleinem Feuer etwa 1 Std. lang untern öfterem Schütteln gebraten. Sie sind schmackhaft und lassen sich am Tisch leicht schälen.

d) Kastanien gesotten. Nachdem sie an der Spitze oder an der

obern Wölbung mit einem Kreuzschnitt versehen sind, kocht man sie wie Kartoffeln, am besten im Dampfe und dann im Selbstkocher, bis sie weich sind und doch nicht zerfahren. Man gibt sie in der Schale mit frischer Butter oder mit Schlagrahm gerne zu Tee.

e) Kastanienpüree. Frisch gesottene, geschälte Kastanien werden durchs Sieb getrieben und wie Kartoffelstock mit Butter und heißer Milch zu Püree bereitet.

f) Kastanien glasiert. Fast weich gekochte, geschälte Kastanien werden wie Kartoffeln oder Zwiebelchen schön braun und glänzend glasiert und dann als Garnitur zu Fleisch und Gemüse verwendet. (S. Nr. 372 g).

g) Kastanien mit Zucker. Man kocht 1 kg geschälte Kastanien 5 Min., zieht die innere Haut sorgfältig ab und gibt sie mit 100—150 g gestoßenem Zucker aufs Feuer, schüttelt sie, bis der Zucker flüssig ist, und richtet sie an. Der an der Pfanne haftende Zucker kann mit kochender Milch gelöst und die Sauce an die Kastanien gegeben werden.

h) Kastanien als Nachtisch. Frisch gekochte, geschälte Kastanien werden mit Butter und Rahm gedämpft, ganz wenig gesalzen und mit Zucker und Zimmet serviert. Oder sie werden, mit geriebenem Weißbrot in ganz frischer Butter braun geröstet, mit Schlagrahm gegeben. Oder man überstreut sie warm mit gelb gerösteten Brosamen, siebt Zucker und Zimmet darüber und begießt sie mit warmem Wein.

i) Dürre Kastanien zu sieden. Diese sind 12 Std. vorher in weiches, kaltes Wasser einzulegen. Hernach säubert man sie in warmem Wasser von den noch anhängenden braunen Häutchen, worauf man sie noch in frischem Wasser recht sauber wäscht und auf ein Sieb zum Abtrocknen legt. Man setzt sie abends mit so viel Wasser, daß es darob zusammengeht, aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen und stellt sie, nachdem sie noch weiter 1/4 Std. gedämpft haben, stark dämpfend über Nacht auf ein heißes Gefäß in den Selbstkocher. Am Morgen setzt man sie nochmals aufs Feuer, und wenn sie wieder 1/4 Std. gedämpft haben, nochmals für 2—3 Std. in den Selbstkocher. — Man verwendet sie dann wie frische, gesottene Kastanien.

*k) Kastanien als Gemüse mit Speck. 1 kg dürre Kastanien, wie oben vorbereitet, am Abend vorgekocht und über Nacht in den Selbstkocher gestellt, wird am Morgen auf 1/2 kg guten, magern, geräucherten Speck in eine andere Kasserolle gegeben. Liebt man die Kastanien nicht süßlich, so gießt man 1/4 l kochendes Wasser darüber, fügt ein wenig Salz und Pfeffer dazu und, wenn man will, ein Teiglein von 1/2 Löffel braunem Röstmehl, das mit 1/8 l Weißwein oder mit Essig gesäuertem Wasser angerührt ist. So bildet sich von selbst eine sämige Brühe. Das Gericht wird wieder 1/4 Std. gekocht und nochmals 3—4 Std. in den Selbstkocher gestellt. — Anstatt magerm Speck kann man 1/2 kg frisches, mageres Schweinefleisch einlegen.

Siehe auch Kastanienpudding, Kastanienauflauf, Kastanienköpfchen.

Pilze.

(Hiezu eine farbige Tafel.)

Man koche nur solche Pilze, die man genau kennt. Man kann aber auch im Ungewissen sein, ob unter diesen selbst nicht noch schädliche Exemplare sind. Alter, Witterung usw. haben solchen Einfluß auf die Pilze im allgemeinen, daß auch unter sonst giftfreien Sorten noch Gefahr bringende Exemplare mit unterlaufen. Man verwende darum nur ganz tadellose Ware von zuverlässigem Verkäufer, wenn man sie nicht selbst sammelt.

Im allgemeinen lassen sich die Pilze auf mannigfaltige Weise zurichten. Jedes Land hat sozusagen seine eigene Bereitungsweise für die gangbarsten Sorten. Immerhin muß gesagt werden, daß, je aromatischer eine Pilzsorte ist, desto weniger Zutaten von würzigen Bestandteilen erforderlich sind. Der natürliche Geschmack darf durch nichts Fremdartiges gestört werden.

Weitaus in der Mehrzahl werden sie bloß in Oel, Butter oder Speck, mit ganz wenig Salz, etwas Zitronensaft und einigen Löffel Wasser weich gedämpft, wenn sie als Zutaten zu Saucen usw. verwendet werden sollen. Als Gemüse, d. h. in namhaft größerem Quantum hergestellt, werden die gedämpften Pilze mit einer kräftigen Sauce verlängert. Einige Beispiele mögen dies erläutern.

423. Pilze. a) Champignons. Für 4 Personen 1/2 kg. Man bereitet zum voraus eine kräftige Buttersauce mit Aufguß von 1/4 l Fleischbrühe, 20 g Butter und 10 g Mehl. Sobald es kocht, stelle man sie zum Warmhalten und Dämpfen in den Selbstkocher. Man wähle frische, feste, weiße Champignons. Dann stelle man ein Gefäß mit so viel kaltem Wasser bereit, als zum Bedecken der gereinigten Schwämme nötig erscheint. Das Wasser muß mit 1 Löffel gutem Weinessig gesäuert werden. In einem andern Gefäß wasche man die Champignons Stück um Stück, bis sie von anhängender Erde und Sand rein sind. Darauf schneide man die Stiele unter dem Ring ab, ziehe die Haut vom übrigen Rest am Hut ab und entferne die Samenfasern an der Rückseite desselben, dann lege man die Schwämme in das Gefäß mit dem gesäuerten Wasser. So fahre man fort, bis alle fertig sind. Dann tauche man sie etlichemal unter, schütte sie auf ein Sieb, lasse sie abtropfen und trockne sie dann mit einem Tuche ab. In irdener oder gut verzinnter Kasserolle zerlasse man 25 g frische Butter, gebe eine Messerspitze Salz und einen Teelöffel Zitronensaft dazu, lasse sie unter Umrühren heiß werden, schütte die Champignons dazu, schwenke sie gut, lasse sie einen Augenblick dämpfen, beträufle sie mit 4 Löffel Wasser, schwenke sie wieder und lasse sie so unter wiederholtem Schwenken und Schütteln weich schmoren. Sodann überfülle man sie mit der Sauce, die man vorher noch mit 2 Löffel Rahm legiert hat, und mische alles gut durcheinander. Man würze mit Salz und Pfeffer, richte sie auf gelb gebackene Semmelschnitten an und umkränze das Pilzragout mit gebackenen Semmeldreiecken. — Es wird als selbständiges, feines Gemüse, oder auch zu Beefsteaks usw. gereicht.

b) Champignons-Frikassee. 1/2 kg Champignons, geputzt und in Scheiben geschnitten, wird rasch in etwas Butter und Zitronensaft geschwitzt. Einer weißen Mehlschwitze werden eine kräftige Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, Petersilie und etwas Weißwein zugesetzt. Dieser bündigen Sauce, die noch mit 2—3 Eigelb legiert wird, werden die Champignons, sowie auch eine Anzahl aus Kalbfleischfarce hergestellter Klößchen zugegeben.

c) Eierpilze oder Pfifferlinge, werden wie Champignons gereinigt, auf ein Sieb gegeben und mit 2 l kochendem, gesalzenem Wasser überbrüht. 750 g werden in 50 g Butter, mit 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer und 1 schwachen Teelöffel Mehl bestäubt sautiert, bis sie gar sind, was 1 bis 1 1/2 Min. dauert. Zuletzt gibt man 1 Eßlöffel fein geschnittene Petersilie darüber, schwenkt sie damit um und richtet sie an. — Man gibt sie mit Koteletten oder Saucischen.

d) Eierpilze (Pfifferling) gedämpft. Man läßt ein Stück Butter zergehen, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel darin, gibt die sauber gewaschenen Pilze hinein, streut etwas Mehl darüber und löscht mit Fleischbrühe ab. Zuletzt fügt man etwas Salz, Pfeffer und feingewiegte Petersilie

hinzu. Kochdauer zirka 10 Min. — Auf dieselbe Weise können auch Champignons, echter Reizker, Ziegenbart usw. zubereitet werden.

e) Morcheln. Auf 4 Personen 1/2 kg. Hiefür bereite man eine dünne Sauce von 1/4 l kräftiger brauner Jus, 15 g Butter und 10 g Mehl, und stelle sie, sobald sie gut aufkocht, dämpfend in den Selbstkocher. Die Morcheln werden gereinigt, mit lauem Wasser abgewaschen, mit reichlich lauwarmem Wasser aufs Feuer gesetzt und unter wiederholtem Untertauchen mit dem Schaumlöffel auf 70—75 ° R erhitzt. Alsdann schüttet man sie auf einen Durchschlag, taucht sie in diesem so lange in frisches, gut warmes Wasser, bis sie keine Unreinigkeiten und keinen Sand mehr abgeben. Dann werden die Morcheln nach Gutfinden entweder in Stückchen zerschnitten oder grob gehackt, 15 g Butter werden heiß gemacht, 1 Teelöffel fein geschnittene Petersilie einen Moment darin gedämpft, die Morcheln dazu gegeben, durchgeschwenkt, langsam gedämpft, nochmals geschwenkt, dann mit der Sauce überfüllt, zusammen aufgekocht, mit dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und ganz wenig Muskatnuß gewürzt, gedeckt und zum Garmachen und Warmbehalten in den Selbstkocher gestellt. Sie werden angerichtet und serviert wie Champignons.

f) Morcheln gedünstet. 1 kg gut vorbereitete Morcheln wird mit Zwiebel, Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie, sowie 1 dl feinem Oel zusammen in eine Kasserolle gegeben und 30 Min. dünsten gelassen. Dann wird mit Mehl überstäubt, noch etwas Fleischbrühe zugegeben und dann nochmals durchgekocht. Zum Schluß wird ein Glas Weißwein drangegeben und das Gericht mit gerösteten Brotschnitten serviert.

g) Morchelspeise. 125 g Makkaroni, 75 g Butter, 3 Eier, 30 g getrocknete Morcheln, 25 g Parmesankäse, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, 1 bis 2 Löffel Mehl, etwas geriebene Zwiebel. — Die Butter läßt man zergehen, gibt die Zwiebel und das Mehl daran, verrührt das Eigelb damit, tut die Morcheln, ziemlich fein gehackt, hinzu, sowie Salz, geriebenen Käse, verrührt alles mit der Fleischbrühe, vermischt es mit den zuvor in Salzwasser weich gekochten Makkaroni und gibt zum Schluß den Eischnee hinzu. Wird in einer gebutterten Form 3/4 Std. gebacken oder 1 1/2 Std. im Wasserbade gekocht. Die Morcheln werden tags zuvor mehrfach gewaschen und über Nacht in heißem Wasser eingeweicht.

h) Steinpilze. 1/2 kg auf 4 Personen. Am besten sind diese nach Regenzeit. Sie werden abgebürstet und bloß geschält, wenn sie ganz dunkel sind. Weiche, grüne Flecken werden ausgeschnitten. Man schneidet sie dann nach Belieben in Viertel oder in Scheiben. 50 g Butter werden zerlassen, 1/4 fein gehackte Zwiebel darin weiß geschwitzt, dann die Pilze dazu gegeben, alles durcheinander geschwenkt und gedeckt etwa 20 Min. geschmort. Sobald sie weich sind, bestäubt man sie mit einem leichten Kaffeelöffel Mehl und besprengt sie mit 1/8 l Bouillon oder mit saurem Rahm, mit dem man sie noch kurz schmoren läßt, nachdem man sie geschwenkt hat. Vor dem Anrichten würzt man sie nach Bedarf mit Salz und Pfeffer und 1 Eßlöffel fein geschnittener Petersilie, richtet sie an und serviert sie wie Pfifferlinge.

i) Steinpilze mit Béchamelsauce. 1 kg gut gereinigte, in nicht zu dünne Scheiben geschnittene Steinpilze wird in möglichst wenig Wasser schnell überkocht. Vorher, damit die Pilze nicht zu stehen brauchen, ist eine recht kräftige Béchamelsauce herzustellen, in die man die Pilze gibt, um sie darin vollständig gar ziehen zu lassen. — Sie bilden so ein Gericht für sich.

k) Steinpilze geschmort. 1 kg gut gereinigte und in Scheiben

geschnittene Steinpilze, ganz kurz in Butter gedämpft, wird mit Pfeffer und Salz gewürzt und dann unter Zugabe von dickem, saurem Rahm vollständig gar geschmort. Es ist notwendig, die Kasserolle während der Zubereitung ständig in Bewegung zu halten.

l) Trüffeln. Man läßt die Trüffeln einige Zeit im Wasser liegen, bis daran haftende Erde sich gut löst, dann bürstet man sie, bis sie schön schwarz sind. Sie werden in Scheiben oder Würfel geschnitten, in wenig rotem oder weißem Wein oder in Fleischbrühe einige Minuten gekocht und zu Saucen, Füllen, zum Garnieren von Fleischplatten usw. verwendet.

m) Pilze als Salat. Man siedet die Pilze einige Min. in Salzwasser weich, mengt sie dann mit Zitronensaft oder Essig, Oel, Pfeffer, feingeschnittenem Grün gehörig untereinander und gibt diesen Salat als feine Zugabe zu kaltem Fleisch oder Aufschnitt zu Tisch. Diese Art von Zubereitung eignet sich für alle Pilze, Champignons, echte Reizker, Tintlinge, Täublinge, Ziegenbart usw.

n) Pilze in Formen. In Milch geweichte Semmel vermengt man gut mit einigen verquirlten Eiern, streicht die Masse durch ein Sieb und mischt nun die abgekochten, oder in Butter weich geschmorten, klein gehackten Pilze dazu und arbeitet die Masse gut untereinander. Nun streicht man kleine Formen oder Obertassen mit Butter aus, bestreut sie mit geriebenem Zwieback, schüttet die Masse hinein, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie darin, bis die Masse steif ist. Dann stürzt man die Form in kleine Tellerchen und gibt eine Kräutersauce dazu.

o) Pilze gebacken. Einige schöne Pilze werden gereinigt, geputzt und in dünne Scheiben geschnitten. Nun läßt man geriebene Zwiebeln in Butter gelb rösten, mengt dann die Pilze dazu und schüttet zwei Tassen sauren Rahm darüber. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft gewürzt, läßt man dies unter fortwährendem Umrühren kurz einkochen, schüttet dann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streut geriebene Semmel und Parmesankäse darüber, träufelt zerlassene Butter darauf und läßt dies im Ofen backen, bis eine schöne, goldgelbe Kruste sich gebildet hat.

p) Pilzreis. Dem angebratenen Reis fügt man, je nach der Jahreszeit, frische, eben geputzte Steinpilze zu, die man vor dem Nachfüllen der Brühe erst ein paar Min. trocken mit dem Reis schmoren läßt, oder aber man gibt gleich ein Weckglas Steinpilze mit dem Saft dazu und füllt gleich die nötige Brühe nach. Selbst mit getrockneten Pilzen, die man tags zuvor eingeweicht hat und mit dem entstandenen Saft zum Reis gibt, schmeckt die Speise ausgezeichnet.

q) Pilze, getrocknete, werden etwa 3 Std. oder über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht und dann wie frische Pilze behandelt. 100 g reichen für 5—6 Personen.

r) Pilze, eingemachte, sterilisierte, können wie frische zubereitet werden. Das im Glas befindliche Wasser wird zum Abkochen der Sauce verwendet.

Salate.

Ein guter Salat ist stets eine willkommene Bereicherung des Mittag- oder Abendessens, namentlich die ungekochten, grünen Salate, auch Kabissalat, sind durch ihren Gehalt an natürlichen, durch keinen Kochprozeß veränderten Nährsalzen gesund und sollten fast täglich die Mahlzeit ergänzen, so daß man z. B. abwechslungsweise mittags Salat und abends Obst gibt. Salat und rohes oder gekochtes Obst sollten nur ausnahmsweise, z. B. bei einer reichern

Mahlzeit anläßlich einer Festlichkeit, am gleichen Essen serviert werden. Salate verlangen ein gutes Kauen und sind, wenn sie mit Zitronensaft, statt mit Essig, bereitet werden, auch für Kinder eine sehr bekömmliche Speise. Es sei noch besonders darauf aufmerksam gemacht, daß Pfeffer und andere scharfe Gewürze ganz entbehrlich sind und in Familien, wo viel Salat gegessen wird, namentlich auch der Kinder wegen, weggelassen werden sollten.

Der Zubereitung der Salate schenke man große Aufmerksamkeit; es lassen sich aus Salaten für den täglichen Tisch, ganz besonders aber auch für die Gasttafel zierliche, appetitliche Schüsseln herrichten; es sei hier auf das Kapitel über Anrichten und Garnieren verwiesen. (S. auch Nr. 174.)

Fast alle grünen Salate dürfen erst kurz vor dem Auftragen bereitet werden, so erhalten sie am besten ihr frisches Aussehen und ihren frischen Geschmack. Sie werden, rein erlesen und gewaschen, in einem Sieb oder Netz ausgeschwenkt, damit kein Wasser daran haftet. Salate, die roh gegessen werden, Kopfsalat, Lattich, Endivien, Kresse usw., soll man einige Min. in gesalzenes Wasser legen; Würmer und namentlich Wurmeier, die man gar nicht sieht, werden dadurch beseitigt oder für die Gesundheit unschädlich gemacht.

Hauptbedingung für guten Salat ist reines, gutes Olivenöl, echter guter Wein- oder Mostessig oder, was noch besser und gesünder ist als Essig, frisch ausgepreßter Zitronensaft. Auch frisch ausgepreßter oder konservierter, ungezuckerter Saft von weißen oder roten Johannisbeeren, ebenso ungezuckerter Rhabarbersaft, können gut verwendet werden.

Zum Mischen der Salate nimmt man mit Vorteil ein Salatbesteck von Holz oder Horn.

Von sehr vielen Dingen kann man Salat bereiten, fast alle Gemüse eignen sich dazu, außer den besondern Salatpflanzen. Namentlich die Wurzelgemüse, Kartoffeln, Sellerie, Randen, Rüben, Schwarzwurzeln usw. usw. lassen sich, je für sich allein oder mit andern Dingen gemischt, zu trefflichem Salat verarbeiten; dann kommen die Fisch- und Fleischsalate. Diese schmecken besser, wenn sie einige Std., auch schon tags vor dem Gebrauch, gemacht werden.

Bei der eigentlichen Zubereitung geht man auf verschiedene Weise vor. In Frankreich z. B. ist es vielerorts üblich, daß der Hausherr oder die Hausfrau den Salat erst am Tisch mischt. Feines Salz, Pfeffer, Essig und Oel stehen bereit, so werden nach Uebung und Geschmack, zuerst das Olivenöl und dann die andern Zutaten, über den Salat gegeben und jeweils gut und sorgfältig in der Salatschüssel gemischt. Auf diese einfache Art kann man den Salat natürlich auch in der Küche herrichten, beliebig gibt man dann noch feingehackte Gewürzkräuter, Petersilie, Schnittlauch, Boretsch oder Gurkenkraut usw. dazu. Manche lieben es, mit einer Prise Zucker die Schärfe des Essigs zu mildern, besser ist es aber, man verwende Zitronensaft, oder dann nicht zuviel und nicht zu scharfen Essig.

Sehr gut wird der Salat, wenn man zuerst die Zutaten zu einer Salatsauce mischt und diese dann entweder mit dem Salat sorgfältig mengt oder einfach darübergießt.

424. Einfache Salatsauce. a) Für 2—3 Salatköpfe. 3—4 Eßlöffel Olivenöl, 1—2 Eßlöffel Zitronensaft oder 2—3 Eßlöffel Essig, eine Prise fein geriebenes Salz, und nach Belieben feingeschnittene Petersilie, Schnittlauch, Kerbel oder Gurkenkraut werden gut gerührt, bis eine dickliche Sauce entsteht, und diese gut mit dem Salat vermischt.

b) F e i n e S a l a t s a u c e. 1 Prise fein geriebenes Salz, 1 rohes oder gekochtes zerdrücktes Eigelb, 1 Prise weißer Pfeffer und nach Belieben

1 Messerspitze Tafelsenf. Dies wird zusammen glatt gerührt und mit 1½ bis 2 Löffeln Essig oder halb so viel Zitronensaft verdünnt. Man schlägt dann mit dem Schneebesen langsam 3—4 Löffel feines Oel unter fadenförmigem Zugießen dazu. Zuletzt füge man noch 1—2 Teelöffel Schnittlauch und 1 Teelöffel Petersilie oder Kerbel dazu, wenn man nicht vorzieht, mit diesen Kräutern den fertigen Salat zu bestreuen.

c) Salatsauce mit saurem Rahm. Man vermischt sauren Rahm beliebig noch mit etwas Zitronensaft und wenig Salz und verwendet ihn zur Bereitung von grünen Salaten.

Mayonnaise (s. Nr. 148), wie auch Remouladensauce (s. Nr. 150) sind feine Salatsaucen zur Herstellung feinster, hauptsächlich gemischter Salate.

Auch Reste von diesen Saucen ergeben, mit Zitronensaft oder Essig etwas verdünnt, sehr guten Salat.

Zur Abwechslung verwendet man auch statt Olivenöl fetten Speck, oder halb Speck halb Oel (s. die Rezepte).

425. Kopfsalat. Die äußeren schadhaften Blätter werden entfernt, an den grünern Blättern reißt man die allenfalls zähe Spitze ab, schneidet die Rippen entzwei und, wenn sie gar groß sind, das Blatt auch quer durch. Kleine Herzchen läßt man ganz, größere teilt oder vierteilt man. Er wird kurz vor dem Auftragen Blatt für Blatt durchgesehen und gewaschen und 2—3mal frisch durchgespült. Aus dem letzten Wasser faßt man ihn in das Salatsieb und schwingt ihn dann lebhaft, bis keine Tropfen mehr entfallen. Er darf nicht im geringsten zerknittert werden. Aus dem Sieb gibt man ihn in eine irdene oder Porzellanschüssel, bestreut ihn mit fein geschnittenem Schnittlauch und mengt ihn gut mit einer der oben angegebenen Salatsaucen. Dann wird er locker in die zum Servieren bestimmte Salatschüssel gegeben und kann mit in ¼ oder ⅛ geschnittenen hartgekochten Eiern garniert werden.

426. Kopfsalat mit Speck. Man verwendet hiefür den mehr grünen Kopfsalat. Auf 200 g Salat rechnet man 80 g kleinwürflig geschnittenen Speck, welchen man gelblich dämpft und dann die Grieben herausnimmt. Ueber das abgeschmolzene Fett gibt man eine Prise feines Salz, 2 Löffel Essig, 1 Prise Pfeffer und 1 Messerspitze Senf. Die Sauce wird mit dem Schneebesen tüchtig untereinander gemengt und der Salat, wie oben, damit gemischt und zuletzt noch mit den Speckgrieben bestreut.

427. Endiviensalat. Gelbe Endivie wird von den äußern, grünen Blättern befreit (die grünen Blätter können für Suppen und Gemüse verwendet werden). Damit der Salat etwas von seiner Bitterkeit verliere, kann man ihn ½ Std. in lauwarmes, gesalzenes Wasser legen. Er wird gewaschen, dann schneidet man ihn fein nudelförmig und richtet ihn gleich dem Kopfsalat zu. Eine Knoblauchzinke im Salatlöffel gerieben, womit man die Sauce ausmißt, macht ihn für viele angenehmer. Endiviensalat kann mit Sellerie- und Randengehäck verziert oder mit Kartoffelsalat gemischt werden. Er ist ein beliebter Wintersalat.

428. Lattich-, Romaine- oder **Römischer Bindsalat** werden wie Endiviensalat bereitet.

429. Spinatsalat. Ganz junger, zarter Spinat kann wie Kopf- oder Endiviensalat zubereitet werden. Er ist, namentlich mit Zitronensaft angemacht, sehr gesund (blutbildend).

430. Zichoriensalat (Chicorée de Bruxelles) wird wie Endiviensalat bereitet. Es ist dies ein feiner Salat für Winter und Frühjahr.

431 **Löwenzahnsalat.** Die Pflanze, die uns im Frühling die prachtvollen gelben Wiesen liefert, kommt überall vor und ist jedermann bekannt. Recht früh im Frühjahr (Ende Februar—März) sticht man die jungen, nun noch zarten Pflänzchen aus, reinigt sie gut (man darf sie ziemlich lange im Wasser liegen lassen) und bereitet den gesunden Salat wie Endiviensalat. Er wird etwas mürber, wenn man ihn 1 Std. vor Essenszeit fertig macht.

432. **Kressesalat.** Die Kresse, Brunnen- oder Gartenkresse, wird von den größten Stielen befreit, sehr rein gewaschen und dem Kopfsalate gleich behandelt. So wird sie meistens als Garnitur zu Kartoffel- und anderen Salaten verwendet. Ganz besonders die Brunnenkresse soll recht sorgfältig und in Salzwasser gereinigt werden (s. Vorbemerkung).

433. **Nüßlisalat (Feldsalat, Ackersalat, Rapunzeln** oder **Sonnenwirbel).** Er wird gleich dem Kopfsalat behandelt. Oft ordnet man gut gemischten Feldsalat kranzförmig auf Kartoffelsalat oder mit Sellerie oder Randen gemischt; so ist er namentlich zur Frühlingszeit sehr angenehm. Man darf ihn nach dem Mischen noch etwas stehen lassen.

434. **Weißkraut-** oder **Kabissalat.** a) Ein fester, zarter Weißkrautkopf wird von den äußern Blättern befreit, halbiert und mit dem Hobel oder von Hand sehr feinfaserig (je feiner, desto besser) geschnitten. Man nimmt ihn auf einen hölzernen Teller, streut wenig Salz darüber und quetscht ihn mit einer hölzernen Keule oder einer liegenden Flasche, bis er glänzend saftig ist. Darauf bleibt er 1—2 Std. stehen. Er wird dann beliebig mit etwas Pfeffer bestreut und wie Kopfsalat angemacht. Anstatt mit Grünem kann man ihn mit fein gehackter Zwiebel würzen.

b) Warmer Krautsalat. 60—100 g fetter Speck werden fein würflig geschnitten und mit $^1/_2$ fein geschnittener Zwiebel so lange erhitzt, bis die Grieben gelb angelaufen sind. Man gibt das wie oben vorbereitete Weißkraut dazu, läßt es einen Moment damit dämpfen, rührt ihn um, und wenn er warm ist, würzt man ihn noch mit dem nötigen Essig, Pfeffer und Salz und richtet ihn dann an.

Auch rohes Sauerkraut ergibt einen vorzüglichen, gesunden Salat (S. Nr. 465).

435. **Blaukrautsalat,** wird bereitet wie Weißkrautsalat.

436. **Wirzsalat,** wird bereitet wie Weißkraut- oder Kabissalat.

437. **Bohnensalat.** a) Man siedet $^1/_2$ kg junge, kernlose, schmale, von Stiel und Spitze befreite Salatbohnen oder auch fein geschnittene größere Kernbohnen in Salzwasser offen, damit sie schön grün bleiben, weich, schüttet sie auf ein Sieb, kühlt sie rasch mit frischem Wasser ab und schwenkt sie im Salatsieb gut durch. Man bereitet eine Salatsauce von 1 Löffel sehr kräftiger Jus, 1 Prise Salz und Pfeffer, 1 Teelöffel geriebener Schalotte oder Zwiebel, $1^1/_2$—2 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft und so viel fadenförmig zugerührtem Oel, bis eine dickliche Sauce entsteht. Sie wird über den in einer Schüssel befindlichen Salat gegeben, dieser damit wohl vermischt; wenn alle Flüssigkeit aufgesogen ist, lasse man ihn gedeckt 30—45 Min. stehen. Bergartig angerichtet, wird er schließlich mit fein geschnittener Petersilie oder mit Schnittlauch bestreut zu Tische gegeben.

b) Weißer Böhnchensalat, wird wie a ausgeführt.

438. **Gurkensalat.** Eine ungefähr 500 g schwere Gurke wird vom Stiel gegen die Spitze geschält. Letztere enthält manchmal einen bittern Saft, und wenn man da mit Schälen anfängt, so schleift man diesen der ganzen Gurke entlang; deshalb ist es ratsam, zuerst ein Deckelchen oben wegzuschneiden. Die Gurke wird entzwei geschnitten, von den Kernen befreit, dann so fein

als möglich gehobelt, sofort wie Kopfsalat gemischt (etwas reichlich Salz und Pfeffer in der Sauce) und dann mit fein gewiegtem Estragonkraut, Pimpinelle, Schnittlauch und Petersilie bestreut und zu Tisch gegeben. Er paßt zu Salzkartoffeln. — Gurkensalat kann auch mit Remoulade oder Mayonnaise angemacht werden. Gurkensalat ist auch gemischt mit Tomaten- oder Rettigsalat sehr gut.

439. Zwiebelsalat. Man berechnet auf eine Person eine mittlere Zwiebel, welche man schält und nachher 5 Min. in Salzwasser kocht. Nachdem man die Zwiebel auf ein Sieb geschüttet und abgekühlt hat, blättert man sie auseinander und macht den Salat wie Kopfsalat an.

440. Selleriesalat. Die in gesalzenem Wasser weich gekochten Wurzeln werden fein gescheibelt und mit beliebiger Salatsauce vermischt. Er wird oft auch mit Nüßli- oder grünem Salat garniert, oder mit Kartoffelsalat gemischt. Die gekochte Selleriewurzel eignet sich überhaupt sehr gut zu gemischtem Salat.

441. Bleichselleriesalat. Bei der Bleichsellerie verwendet man die zarten gebleichten Blattstiele samt den daran befindlichen feinen Blättchen. Die Stiele werden fein geschnitten und mehrere Std. oder abends vor Gebrauch mit Salz, Oel und Zitronensaft zubereitet und gedeckt stehen gelassen.

442. Gelbe Rüben-, Karottensalat, wird wie Selleriesalat zubereitet.

443. Weißrübensalat, Schwarzwurzelsalat, wie Selleriesalat.

444. Wurzelsalat bereitet man aus verschiedenen Wurzeln, beliebig gemischt. Siehe auch die Salatrezepte im Kapitel „Rohkost".

445. Randensalat. Die Randen (rote Rüben) werden samt den unverletzten Wurzeln und dem Blätterstrunk, daß sie nicht verbluten, aufs reinste gewaschen, dann wie Kartoffeln weich gekocht und, wenn sie erkaltet sind, geschält und fein gescheibelt. Der Salat wird wie Kopfsalat (Nr. 425), aber ohne Grünes angemacht. Pfeffer oder eine Prise Kümmel ist hier am Platze. Kartoffel- oder Selleriesalat kann mit Randensalat verziert werden. (S. auch „Randen eingemacht".)

Der Randensalat kann auch roh gegessen werden. Die Randen werden ganz fein gehobelt oder am Reibeisen oder durch die Mandelmühle getrieben. Er soll sehr gesund sein.

446. Rettigsalat. a) Gewöhnlicher, weißer Rettig wird abgeschabt, gewaschen und auf dem Reibeisen gerieben. Nach Belieben kann man ihn, mit Salz bestreut, 1 Std. beschweren und das Wasser dann ablaufen lassen. Er wird hierauf mit ein wenig Pfeffer bestreut und wie Kopfsalat mit Essig und Oel angemacht.

b) Radieschen oder Monatrettige werden ganz fein gescheibelt, 1 Std. vorher mit Pfeffer und Salz bestreut, stark geschwenkt und gedeckt beiseite gestellt und erst vor dem Auftragen mit Essig und Oel gemischt.

447. Tomatensalat. a) 1/2 kg möglichst frische Tomaten wird von Kernen und Wasser gereinigt und darauf in Scheiben geschnitten. Man mischt sie zuerst mit 3—4 Löffel Oel und 1/2 Teelöffel Salz, fügt eine Prise weißen Pfeffer, 1 Teelöffel feinst gehackte Zwiebeln und 1 Teelöffel feinst geschnittene Kräuter, sowie 1 Teelöffel Zitronensaft oder 1 Eßlöffel Essig dazu und mengt dies alles behutsam durcheinander. (S. auch Gurkensalat.)

b) Tomaten gefüllt. Reife, aber noch feste Tomaten werden ausgehöhlt 1/2 Std. mit Essig, Pfeffer, Salz und etwas Oel mariniert. Unterdessen macht man von harten Eiern und allerlei Fleischresten einen guten, würzigen Salat, füllt die Tomaten damit und gibt obenauf etwas Majon-

naise mit Schnittlauch garniert. — Zu Kartoffeln, Makkaroni oder Reis eine famose Abendschüssel.

448. Kartoffelsalat. a) Man schneide 1 kg nicht mehlige, mehr speckige, sog. Salatkartoffeln, frisch gesotten und noch heiß, in Scheibchen. Sie werden sofort mit wenig heißer Fleischbrühe oder Wasser begossen und zugedeckt. Die Sauce wird mit 4—6 Löffel Oel, 2—3 Löffel Essig oder Zitronensaft und hinlänglich Salz nebst einer Messerspitze weißem Pfeffer hergestellt. Die Kartoffeln werden mit feingehackten Zwiebeln bestreut, nach Belieben auch mit gehackter Petersilie und mit Schnittlauch, ehe sie mit der Sauce begossen und gemischt werden. Man serviert den Salat sogleich.

b) Vorzüglicher Kartoffelsalat. 1 Kaffeelöffel Tafelsenf, 1 dl süßer Rahm, 50 g fein geschnittene Zwiebeln und 1 Prise Pfeffer, 2 Löffel Essig oder Zitronensaft und 2 Löffel Oel, mit hinlänglich Salz, werden miteinander tüchtig geschwungen. Man mischt alles gut und serviert den Salat sogleich. — Auch Sauce Mayonnaise ist hiefür empfehlenswert.

c) Geriebener Kartoffelsalat (Kartoffelköpfchen). Tags vorher gekochte Kartoffeln werden geschält und am Reibeisen gerieben. Man bereitet eine entsprechende Qualität Salatsauce (Nr. 424 a und b), gibt die Kartoffeln dazu und mischt alles gut durcheinander. Man preßt die Mischung in Obertassen oder in ein kleines Salatschüsselchen und gibt das Köpfchen gestürzt zu Rindfleisch.

Dieser Kartoffelsalat kann fast mit jeder Art Salat gemischt oder garniert werden.

d) Kartoffelsalat mit Hering. 1—2 Heringe werden 1 Std. gewässert, 3—4 Std. in Milch gelegt, gehäutet, entgrätet und in feine Würfel oder Streifchen geschnitten, mit Salatsauce gut vermischt und endlich die Kartoffeln damit vermengt. Ein gut gereinigter, in feine Würfel geschnittener und mit Salatsauce besprengter Hering wird darüber gegeben. Der Salat kann mit zerschnittenen Kornichons garniert werden.

e) Kartoffelsalat mit Pilzen. Man mischt unter gut zubereiteten Kartoffelsalat gedünstete, in Streifchen oder Scheiben geschnittene Pilze und garniert den Salat mit Eiern.

f) Kartoffelsalat mit Speck (Specksalat). In ausgelassenem, kleinwürflig geschnittenem Speck, aus dem man die Grieben entfernt hat, brät man eine feingeschnittene Zwiebel nur hellgelb, rührt 2—3 Löffel Essig, Pfeffer und Salz und event. beliebig etwas sauren Rahm daran und mischt dies mit in Scheibchen geschnittenen, gekochten, warmen Kartoffeln. Der Salat muß warm serviert werden.

449. Fenchelsalat. Die zarten Stengelteile und die Knollen werden gut gereinigt und gewaschen, ganz fein geschnitten und mit wenig fein geriebenem Salz, Olivenöl und Zitronensaft oder Essig gemischt. Wünscht man den Salat weicher, so kann man die geschnittenen Fenchel einige Min. in Oel mit etwas Salz und Zwiebeln dämpfen und dann mit Zitrone oder Essig säuern.

450. Spargelsalat. Die Spargel werden gereinigt (s. unter Gemüse) und gekocht. Völlig erkaltet, legt man sie in eine Salatschüssel und gibt eine gute Salatsauce darüber.

Die Spargel können auch in 3 cm lange Stückchen gebrochen werden, nachdem sie geschabt sind; sie werden in Salzwasser weichgekocht und wie Bohnensalat zubereitet. Spargelköpfchen eignen sich auch sehr gut zum Garnieren feiner Salate.

451. Stachyssalat. Die Stachys werden gereinigt und gekocht (s. unter

Wurzelgewächse) und mit Essig oder Zitronensaft, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern angemacht.

452. Lauchsalat. Lauchstengel werden gereinigt, der Länge nach halbiert und in wenig Salzwasser weich gekocht. Man hebt sie aus dem Sud und legt sie hübsch angeordnet auf eine längliche Platte. Erkaltet, werden sie mit einer guten Salatsauce aus einem hartgekochten, zerhackten Ei, Petersilie, Salz, Oel und Zitronensaft, beliebig auch etwas Senf, übergossen. Die Platte soll etwa ½—1 Std. vor dem Auftragen fertig gemacht werden, damit die Sauce den Lauch etwas durchzieht. Zu kaltem und warmem Fleisch recht gut. Statt dieser Sauce kann man auch eine kräftige Mayonnaise über den Lauch gießen.

Der Salat kann noch mit anderen Salaten, z. B. Nüßlisalat, Wurzelsalat und Eiern garniert werden.

453. Blumenkohlsalat. Ein Blumenkohl wird nicht zu weich gekocht und abgekühlt in Röschen zerteilt. Man mischt diese recht sorgfältig mit einer guten Salatsauce oder dünn gehaltenen Mayonnaise.

Der Blumenkohl kann auch ganz in die Mitte einer Salatschüssel gelegt, mit der Sauce übergossen und ringsum mit verschiedenen Gemüsesalaten z. B. als Salat angemachten sterilisierten Erbsen, mit Kopfsalat und Eiern usw., hübsch garniert werden.

454. Rosenkohlsalat, wird wie Blumenkohlsalat (Nr. 453) bereitet.

455. Schwarzwurzelsalat. Wie Spargelsalat (Nr. 450).

456. Topinambursalat. Wie Spargelsalat (Nr. 450).

457. Linsensalat garniert. ½ kg weichgekochte Linsen wird noch warm mit einer guten Salatsauce begossen. In eine Salatschüssel gibt man in die Mitte bergförmig die Linsen und legt einen Kranz von Kopfsalat oder Kresse oder beliebig anderm, auch gemischten Salat darum. Man kann auch zur Hälfte Linsen und zur Hälfte weiße Böhnchen zu diesem Salat verwenden, natürlich muß jede Art für sich zubereitet werden.

458. Italienischer Salat. a) Man reinige einen in Milch gewässerten Hering und zerschneide ihn in feine Würfel. So viel Hering, so viel wird je von Kalbsbraten, Schinken, Kartoffeln, sauren Aepfeln, Essiggurken, roten Randen und Zwiebeln, je in feine Stiftchen zurecht geschnitten. Man macht eine gute Salatsauce oder Sauce Remoulade, zu welcher die Heringsmilch gegeben wird. Der Salat wird einige Std. vor dem Auftragen mit dieser Sauce angemacht und gut gemischt. Vor dem Auftragen wird der Salat mit gehackten, hart gekochten Eiern — das Weiße und Gelbe je besonders — roten Essigranden, Kapern, kleineren Essiggurken und Petersilie sternförmig garniert, oder es können die verschiedenen Zutaten, eine um die andere, sternförmig im Kreise herum eingeschichtet werden, sie müssen dann aber je für sich mit Oelsauce angemacht werden.

b) Italienischer Salat, auf vegetarische Weise. Ungefähr 10—15 Kartoffeln in der Schale gekocht, werden abgeschält und in feine Streifen geschnitten; 2 saure Gurken und 125 g eingelegte Rotrüben schneidet man in derselben Weise. Dann werden 5 Aepfel geschält und geschnitten. Zuletzt mischt man alles mit dem Saft der roten Rüben, etwas Olivenöl, wenig Salz und Zitronensaft zusammen. Etliche Kapern und Perlzwiebeln verfeinern den Geschmack. Der Salat wird am besten schon einige Std. vor dem Anrichten gemischt.

459. Feinster gemischter Salat. Man schneidet wie zu einer ganz feinen Julienne vorher gekochte Selleriewurzeln, feine Sellerieblättchen, einige Endivien, einige Scheiben rote Rüben, tut dies in eine tiefe Schüssel, gießt

Oel und Essig darüber, etwas Senf, Pfeffer und Salz und läßt alles über 1 Std. stehen. Inzwischen schneidet man ebenfalls ganz fein: Mageren, gekochten Schinken, einige gekochte Champignons und 2 saure Aepfel, vermengt beides mit einer dicken Mayonnaise, streut fein gewiegte Petersilie, Estragon und Kerbel darüber und garniert den Salat mit feinen Scheiben abgekochter Kartoffeln, die mit Scheiben von roten Rüben (Randen) abwechselnd einen weiß und roten Kranz bilden, oben in die Mitte garniert man etwas grünen Salat.

460. Gemüsesalat, gemischter. Blaukabis und grüne Salatblätter werden in feine Streifchen geschnitten, jedes für sich in eine Schüssel gegeben, etwas feines Salz darüber gestreut und mit Zitronensaft beträufelt. Auch kleine rohe oder gekochte Blumenkohlröschen kann man dazu verwenden. Dann bereitet man eine gute, kräftige Salatsauce, ordnet die Gemüse hübsch in eine Salatschüssel, indem man z. B. den Rotkohl in die Mitte gibt, den grünen Salat im Kranze darum legt, die weißen Blumenkohlröschen obenauf in die Mitte legt. Die Salatsauce, die beliebig mit feinen Zwiebeln oder Zwiebelsaft, Petersilie, Curry, gewürzt werden kann, wird darüber gegeben. Man kann den Salat auch mit Eiern garnieren.

461. Salat aus jungen Gemüsen. Spargel, Schoten, Karotten, Blumenkohl, junge Bohnen usw. Alle Zutaten werden wie üblich in zierliche, gleich große Stücke geschnitten, der Blumenkohl in kleine Röschen geteilt und dann alles miteinander mit feinem Salatöl und Essig, Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Maggi vermischt. Feiner wird der Salat, wenn eine bündige Mayonnaisesauce über die durcheinander gemengten Gemüse gegossen wird. Auch verfeinern etliche frisch abgekochte Morcheln, ein paar Champignons und ein Löffel Kapern den Geschmack sehr. Beim Anrichten lege man die Blumenkohlröschen als Kranz um den glattgestrichenen Salat, bilde in der Mitte aus Spargelspitzen eine Pyramide und fülle die Zwischenräume gleichmäßig mit Spargelstangen und Blumenkohlröschen aus, über die man zum Schluß noch etliche Kapern streut.

462. Pilzsalat. Die Pilze werden gereinigt, in Salzwasser weichgekocht oder in Butter weich gedämpft (s. Nr. 423), beliebig zerteilt oder in Scheiben geschnitten und kalt oder noch warm mit einer guten Salatsauce, die mit fein gehackten Schalotten gewürzt werden kann, gemischt. Man kann auch in Salzwasser oder Fleischbrühe weichgekochten, aber noch körnigen Reis damit vermischen.

463. Mimosasalat. Feiner Salat. Für 6—8 Personen braucht es 6 große Kartoffeln, 6 Eier, 12 Stengel Makkaroni und eine tüchtige Portion Mayonnaise. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, wenn sie erkaltet sind, geschält und in Würfel geschnitten. Die Makkaroni werden in etwa 2 cm lange Stückchen gebrochen und dann ebenfalls in Salzwasser weich gekocht. Die 6 Eier müssen hart gekocht und nach dem Erkalten geschält werden. Das Weiße wird sorgfältig in möglichst gleichmäßige Stückchen geschnitten, mit den Kartoffeln und den Makkaroni in die Salatschüssel getan, mit der Mayonnaise übergossen und tüchtig umgerührt. Dann wird der Salat schön glatt gestrichen und die harten Eigelb mittels eines kleinen Reibeisens schön gleichmäßig darüber gerieben. Die Schüssel sieht dann aus, wie wenn sie mit lauter Mimosablüten bedeckt wäre.

464. Meerrettigsalat (s. Nr. 112).

465. Russischer Salat. a) Gutes Sauerkraut wird in einem Tuche ausgedrückt, mit Oel, Pfeffer und wenig gutem Essig angemacht und zu Rindfleisch serviert.

b) Russischer Salat, andere Art. Weichgekochte Kartoffeln, Kabis oder Sauerkraut, Lauch, werden in kleine Vierecke oder Würfel zerschnitten, in Salzwasser weichgekocht und abgekühlt. Wenn alles gut abgetropft hat, fügt man Fleischstückchen (Kalbsbraten, Schinken u. dgl.), Champignons (eingemachte), grüne Oliven, würflig geschnittene Gewürzgurken und gehackte Zwiebeln dazu und mischt alles mit einer guten Salatsauce.

466. Eiersalat. a) Das Gelbe der hartgekochten Eier wird mit etwas saurem Rahm zu feinem Brei zerrieben, das feingeschnittene Weiße dazu gegeben, mit Essig oder Zitronensaft gemischt und mit Salz und feingehacktem Schnittlauch oder beliebigem Gewürzkraut gewürzt.

b) Eiersalat, andere Art. Die hartgekochten Eier werden in Rädchen oder Achtel zerschnitten und mit einer guten Salatsauce gemischt.

467. Käsesalat. Emmentalerkäse wird in feine Scheibchen zerschnitten, mit Essig oder Zitronensaft gemischt und zugedeckt etwa 1 Std. stehen gelassen. Dann gibt man feinst geschnittenen Schnittlauch und etwas Rahm dazu.

468. Wurstsalat. Gekochte Würste werden geschält, in Rädchen zerteilt, mit einer Salatsauce, die beliebig mit feingeschnittener Zwiebel und Senf gewürzt wird, gut vermischt. Man kann auch einige hartgekochte Eier darunter geben.

469. Heringsalat. 2 Heringe werden 12 Std. ausgewässert, gehäutet, entgrätet, in lange Streifen geteilt und in eine längliche Schüssel angerichtet. 1—2 Std. vor dem Gebrauch gießt man folgende Sauce über die Fische: 2—3 hartgekochte Eier werden mit feinem Olivenöl gut verrührt, man gibt Salz und Pfeffer dazu, eine Obertasse dicken sauren Rahm, 2 Eßlöffel Essig, einige feingewiegte Kapern und rührt die Sauce recht tüchtig, bis sie gebunden ist. Die Schüssel kann mit Sardellenfilets, Eiern usw. garniert werden.

470. Fischsalat s. unter Fischresten (Nr. 357).

471. Schneckensalat. Die Schnecken (s. Nr. 365) werden 1 Std. in leichtem Salzwasser gekocht, aus dem Häuschen gezogen, recht sauber gereinigt und gewaschen. Sie werden ausgedrückt, in Streifen geschnitten und mit einer guten Salatsauce, die mit feingeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln gewürzt ist, angemacht und vor dem Servieren 1—2 Std. stehen gelassen.

472. Fleischsalate. a) Rindfleischsalat. Man schneidet 250 g übriges, gekochtes Rindfleisch in feine Scheibchen und übergießt diese mit 2 bis 3 Löffel kalter Fleischbrühe. Man macht eine Sauce Remoulade oder eine gute Salatsauce, wobei feinst gehackte Kräuter, Zwiebeln oder Schalotten nicht fehlen dürfen. Man lasse ihn 2 Std. gedeckt stehen, nachdem man ihn gehörig gemischt hat. Er wird gehäuft angerichtet, mit einigen Kapern bestreut und mit Scheibchen von eingemachten Gurken rings am Rande garniert. Der Salat wird mit heißen Kartoffeln zu Tische gegeben.

b) Rindfleischsalat, andere Art. Man schneidet das Fleisch in kleine Würfel und gibt einen in kleine Würfel geschnittenen sauren Apfel nebst einer in feine Scheiben geschnittenen Zwiebel hinzu. Auch gekochten Sellerie, in Scheiben geschnitten, ebenso einige in Essig eingemachte Tomaten kann man dazu geben. Dies alles wird mit etwas Salz und Essig nebst hinreichendem Oel gut durcheinander gerührt und in eine Schüssel getan, die man nach Belieben noch mit Pfeffergurken oder Essigpflaumen oder mit eingekochten sauren Kirschen garnieren kann.

c) Gemischter Fleischsalat. Man wiegt 250 g Reste von übrigem Fleisch ziemlich grob. Man mengt eine Portion Vinaigrette dar=

unter, richtet den Salat bergartig an, bestreut ihn mit gewürztem hartem Ei und fein geschnittenem Grünen und serviert ihn zu Schälkartoffeln.

d) Kuttelsalat, wird von weichgekochten Kutteln bereitet wie Nr. 472 a.

e) Ochsenmaulsalat. Weich gesottenes Ochsenmaul wird wie feine Nudeln zerschnitten und in einen Topf gegeben, worin es mit so viel gutem Essig begossen wird, bis es davon bedeckt ist. Gut zugebunden, wird es bis zum Gebrauche an die Kühle gestellt. Vor dem Verspeisen wird das Maul noch mit Pfeffer, Salz und Oel gemengt und gewöhnlich zu Kartoffeln serviert. Siehe auch Nr. 254.

Siehe auch „Garnierte Salatplatte als vegetarische Vorspeise" unter „Vorspeisen" und „Gemischter Salat" unter „Anrichten und Garnieren".

Speisen von Obst und Früchten.

473. Beeren- und Obstbreie. a) Birnenbrei. Man bereitet einen Kartoffelbrei. Wenn er gut ausgekocht ist, rührt man 1 Teller frische oder gedörrte, fein zerstoßene, weich gekochte Birnen darunter, läßt den Brei unter Umrühren wieder zum Kochen kommen, richtet ihn an und schmälzt ihn gut mit gelb gerösteten Brosamen. Gute Abendspeise.

b) Aepfelbrei (Apfelmus). Von einem Rest saurer Aepfelschnitze macht man den Brei wie Birnenbrei. Hat man aber einen Rest von Aepfelkompott, so mache man eine halbe oder ganze Portion Mehlbrei (Nr. 499) und verfahre damit wie mit Kartoffelbrei. Man gebe vor dem Anrichten etwas Butter dazu und gebe ihn mit Zucker bestreut zu Tische.

c) Aepfelbrei (Apfelmus), auf andere Art. 1 kg gewaschene Aepfel schneidet man in Stückli, entfernt nur Butzen und Stiel und kocht sie mit so viel Wasser, daß die Aepfel gerade darin liegen, weich. Jetzt werden sie durch ein Sieb oder durch ein Haarsieb getrieben, so daß nur die Schalen zurückbleiben. Um die Aepfel ganz auszunützen, kann man das Zurückgebliebene nochmals mit etwas Wasser aufkochen und durch das Sieb treiben. Die durchgetriebenen Aepfel werden mit Zucker nochmals aufgekocht. Wer es liebt, kann beim Anrichten in Butter geröstete Brosamen darüber geben. Auch kann man das Apfelmus mit Zucker und Zimmet bestreuen und mit einem glühend heißen Schäufeli brennen. (Siehe auch Apfelmus von Fallobst, Nr. 1049.)

d) Heidelbeerbrei. Man gebe $^1/_2$ kg Heidelbeeren mit 50—100 g Zucker und $^1/_8$ l Wasser aufs Feuer, lasse sie gut aufkochen, stelle sie in den Selbstkocher und mache einen Mehlbrei (Nr. 499) von 1 l Milch und 100 g Mehl. Ist er ziemlich gut ausgekocht, so menge man die Heidelbeeren darunter, lasse den Brei unter Umrühren kochend werden und gebe noch 20 g süße Butter dazu. Sterilisierte Heidelbeeren sind vortrefflich zu solchen Breien.

e) Gekochter Heidelbeerbrei kalt zu geben. $^1/_2$ kg Beeren wird mit $^1/_2$ l Wasser und 50—100 g Zucker zum Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis die Beeren zusammenfallen. 2 Teelöffel Kartoffelmehl werden mit $^3/_4$ Tasse Wein oder Milch angerührt und zu den Beeren gegeben. Sobald am Rande wieder Blasen aufsteigen, richtet man den Brei an und serviert ihn kalt oder wenigstens stark abgekühlt, mit gestoßenem Zucker extra. Zu Strauben, Brotschnitten, armen Rittern, Reis- oder Kartoffelküchlein, oder Kartoffelomeletten, Milchreis u. dgl. passend.

f) Gekochte Heidelbeeren mit Brotwürfelchen. Zu ½ kg Heidelbeeren wird 1 Obertasse kleine Brotwürfelchen gelb gebacken. Die Heidelbeeren werden mit 50—100 g Zucker und ¾ l Wasser zerkocht. Dieser ganz dünne Brei kann noch mit ½ Löffel dünn angerührtem Kartoffelmehl gebunden werden. Er wird in eine tiefe Schüssel über die Brotwürfel angerichtet und als selbständiges Gericht für den Abendtisch serviert.

g) Brombeerbrei. Wie Heidelbeerbrei (s. d.).

h) Holunderbeerbrei. Wie Heidelbeerbrei (s. d.).

i) Holunderbeerbrei, andere Art. 1 kg frische Beeren wird mit 2 dl Wasser aufs Feuer gesetzt und ¼ Std. gekocht. Inzwischen röstet man 125 g Mehl in 50 g Butter leicht gelb und rührt es dann sorgfältig in die Beeren hinein. Man kocht den Brei genügend auf, und wenn er zu dick wird, hilft man mit Milch oder Rahm nach und bestreut ihn, wenn er angerichtet ist, stark mit Zucker. Anstatt Mehl können auch Brosamen genommen werden.

k) Kirschenbrei. Wie Heidelbeerbrei. Nur brauchen Kirschen weniger Zucker.

l) Zwetschgenbrei. Wie Heidelbeerbrei. Die Zwetschgen werden entsteint und zerschnitten. Sterilisierte Zwetschgen sowie Kirschen sind vorzüglich für solche Breie.

Ebenso dienen Pflaumen, Aprikosen usw.

Anmerkung. Wie frische, so lassen sich auch getrocknete Heidelbeeren, Kirschen und Holunderbeeren für solche Breie verwenden. Z. B. 100 g getrocknete Beeren oder Kirschen werden gewaschen und mit ¾ l kochendem Wasser angebrüht, über Nacht in den Selbstkocher gestellt, wieder aufgekocht und nochmals eingestellt. Dann verwendet man sie sofort ohne weiteres in den vorbereiteten Brei wie frische oder sterilisierte Früchte.

Speisen von Dörrobst.

474. Gedörrte Birnen gekocht. a) 1 kg Birnen wird 36 Std. vor dem Gebrauch gewaschen und mit so viel kochendem Wasser angebrüht, daß dieses handhoch darübersteht, worauf man das Gefäß gedeckt in den Selbstkocher stellt. Abends werden die geschwellten und geschwungenen Birnen mit dem Weichwasser bloß aufgekocht und wieder eingestellt. Am Morgen setzt man sie zum Feuer, läßt sie langsam 30 Min. kochen und stellt sie wieder in den Selbstkocher. Die Brühe muß dicklich sirupartig sein. Ist sie dünn, so kocht man sie extra ein, wobei man sie allfällig am Ende noch mit ½ Teelöffel mit Birnwasser dünn angerührtem Kartoffelmehl binden kann. Dies wird über die angerichteten Birnen geschüttet. Man serviert sie mit Salzkartoffeln zu frischem oder geräuchertem Schweinefleisch, geräuchertem Speck, Spätzchen, Klößen u. dgl. Auch zum Kaltessen sind sie ausgezeichnet und gesund. Dazu bedarf es keiner Sauce.

Werden die Birnen nicht im Selbstkocher gekocht, so werden sie tagsvorher mit warmem Wasser gut gewaschen und nachher eingeweicht. Morgens werden sie zeitig mit dem Einweichwasser aufs Feuer gegeben und zugedeckt weichgekocht. Je nach ihrem eigenen Zuckergehalt brauchen sie mehr oder weniger, oft gar keinen Zucker.

*b) Gedörrte Birnenschnitze mit Speck. Man wasche sie in lauem Wasser rein, gebe sie in den Kochtopf, überfülle sie reichlich mit lauem Wasser und stelle sie 6 Std. beiseite. Abends setze man sie mit einem Stück magerem Speck auf gutes Feuer, lasse sie ½ Std. kochen und stelle sie über Nacht in den Selbstkocher. Am Morgen hebt man den Speck aus, sieht nach, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden sei, gießt noch etwas Wasser zu,

und sobald es dämpft, stellt man das Gefäß wieder ein. — Man kann am Morgen, wenn der Speck aufgelegt ist, der Masse noch halb so viel mit wenig Salz bestreute, rohe Kartoffelwürfelchen auflegen, und wenn die Schnitze in dem Falle noch 5 Min. länger gekocht haben, stellt man sie, wie oben bemerkt, in den Selbstkocher.

*c) Gedörrte saure Aepfelstückli oder Schnitze, werden wie gedörrte Birnen (s. d.) bereitet, brauchen aber etwas mehr Zucker und weniger lange Kochzeit.

*d) Gedörrte süße Aepfelschnitze, Usteräpfelstückli, werden ebenso bereitet. Recht gut ist eine Mischung von süßen und sauren Stückli, oder von süßen Stückli mit Birnenschnitzen. Mit süßen oder sauren Stückli kann man auch gedörrte, eingeweichte, gereinigte Kastanien weichkochen.

e) Amerikanische Aepfelringe (Dampfäpfel). Man wäscht 250 g sauber, überfüllt sie mit ½ l warmem Wasser und stellt sie an warme Stelle. In 1—2 Std. sind sie vollständig aufgequollen. Von dem erkalteten Weichwasser behält man ½ Tasse zurück zum Anrühren von ½ Teelöffel Kartoffelmehl. Mit dem Rest der Flüssigkeit setzt man die Aepfelringe aufs Feuer, legt 100—125 g Zucker dazu, sowie ein Stückchen Zitronenschale, kocht sie 10 Min. und stellt sie hierauf 1—1½ Std. in den Selbstkocher. Man hebt die Aepfel mit dem Schaumlöffel in die Kompottschale, kocht die Brühe mit dem angerührten Kartoffelmehl auf, schärft sie mit 1 Löffel Zitronensaft und 1 Löffel Rum oder ⅛ l Weißwein und gibt die Sauce über die Aepfel. Sollte sich beim Nachsehen ergeben, daß die Aepfel bereits zerfallen sind, so decke man rasch wieder zu. Am Dampf stehend, ziehen sie sich wieder zusammen.

f) Zwetschgen gedörrt. ½ kg gute, dürre, wohl gewaschene Zwetschgen wird mit 1 l kochendem Wasser angebrüht und über Nacht gedeckt stehen gelassen. Am Morgen setzt man sie mit 100 g Zucker zum Feuer, kocht sie 10 Min., stellt sie in den Selbstkocher oder kocht sie auf Kleinfeuer weich. Man kann die Sauce binden mit einem Guß von 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, mit 1 dl Wein oder Wasser angerührt. Birnen- und Aepfelschnitze, mit Zwetschgen gemengt, sind vortrefflich. Erstere werden vorher weich gekocht.

Abgekühlt sind sie eine treffliche Beilage zu Schwedenklößchen, Dampfnudeln, Nudeln, Eierhaber, Omeletten u. dgl.

g) Türkische Zwetschgen gedörrt. Wie gedörrte Kirschen (s. d.).

h) Kirschen gedörrt. ½ kg dürre, schwarze, gewaschene Kirschen wird mit ¾ l kaltem Wasser über Nacht beiseite gestellt. Alsdann gibt man die Kirschen oder Zwetschgen samt dem Wasser, 1 dl gutem, rotem Wein, 100 g Zucker, etwas ganzem Zimmet in eine entsprechende Pfanne. Man kocht die Kirschen so lange, bis sie weich sind, und gibt sie in die Kompottschale. Die Brühe kocht man etwas ein, bevor man sie über die angerichteten Kirschen gibt.

i) Bananen getrocknet. Man dünstet in Rädchen geschnittene, etwas eingeweichte Bananen mit entkernten Datteln oder in Scheiben geschnittenen Feigen ohne Zucker etwa eine halbe Stunde und serviert das Kompott erkaltet zu Reis und Grießspeisen. Siehe auch Rezept unter „Rohkost“.

Kompotte.

475. Süße Aepfelschnitze. 1 kg gute süße Aepfel (Usteräpfel und dgl.) wird samt der Schale in Schnitzchen geschnitten, Kernhaus, Butzen und Stiel

weggenommen und die Schnitze gewaschen. Man läßt auf 1 kg Schnitze 30 g Butter heiß werden, gibt 1 Löffel Zucker hinzu und röstet ihn gelblich. Sodann faßt man die Schnitze aus dem Waschwasser dazu, läßt sie einen Augenblick dämpfen, schwenkt sie um und gießt dann ein Glas Wasser darein, deckt sie und läßt die Flüssigkeit unter öfterem Schwingen fast einkochen. Sodann stellt man sie in den Selbstkocher oder läßt sie auf Kleinfeuer gar werden, wobei gewöhnlich noch etwas Wasser zugegeben werden muß. Zuletzt kann man noch ½ Glas weißen Landwein oder Aepfelmost dazugeben.

Die Usteräpfel und andere süße Aepfel können auch ohne Butter einfach mit so viel Wasser, daß es darüber zusammengeht, und ganz wenig Zucker aufs Feuer gegeben werden. Sie werden zugedeckt weichgekocht, der Saft wird zuletzt abgedeckt zur Sirupdicke eingekocht und über die Stückli angerichtet.

476. Saure Aepfelschnitze gedämpft. Gute, geschälte säuerliche Aepfel, welche nicht leicht zu Brei verkochen, werden geviertteilt und vom Kernhaus befreit. In einer Pfanne läßt man ein Stück süße Butter steigen, gibt die Aepfel hinein, schwingt sie und läßt sie gedeckt kurze Zeit dämpfen, worauf man etwas Wasser, einen Löffel Zucker und etwas ganzen Zimmet beigibt. Nach ¼ Std. stellt man sie 1½—2 Std. in den Selbstkocher. Sind die Schnitze weich, aber noch ganz, so streut man etwas Zucker auf, richtet sie an und entfernt den Zimmet. — Diese Aepfel werden zu Schweinsbraten, Koteletten und vielen Mehlspeisen serviert.

477. Aepfel gekocht (ohne Zucker). Kleine, mild säuerliche Aepfel werden vom Butzen befreit (Stiel und Schale bleiben daran), rein gewaschen und mit soviel Wasser, daß es darob zusammengeht, ohne Zucker auf das Feuer gesetzt. Auf Kleinfeuer, fest zugedeckt, kocht man sie langsam 30 Min. und stellt sie dann 2—2½ Std. in den Selbstkocher. Zuletzt muß der Saft noch dicklich eingekocht werden. Man nimmt den Deckel ab und läßt sie so, unter öfterem Schwingen, glasieren. Diese Aepfel sind sehr kräftig und dienen als vorzügliche Krankenspeise.

478. Gebratene Aepfel. Kleine säuerliche Aepfel werden geschält, mit einem Ausstecher das Kernhaus herausgenommen und in diese Höhlung ein Stück frische Butter oder fein gestoßener Zucker getan. Man ordnet die Aepfel auf eine flache Kochplatte, worin sich etwas heiße Butter befindet, gießt einige Löffel Wasser oder Wein dazu, bestreut sie mit Zucker, deckt das Geschirr, stellt es in den heißen Ofen und läßt die Aepfel unter öfterem Begießen gelblich dämpfen. Viele ziehen Zuckerkandel dem weißen Zucker für diese Speise vor.

479 Aepfelkompott. 1 kg Aepfel, 150 g Grießzucker, 1—2 dl Weißwein, 1 Stück ganzer Zimmet oder Schale von ¼ Zitrone und Wasser. — Die Aepfel werden geschält, halbiert, mit dem Ausstecher das Kernhaus ausgestochen und zum Weißerhalten sofort in mit Essig oder Zitronensaft leicht gesäuertes Wasser geworfen. Zum Kochen werden sie Stück für Stück so in eine irdene oder sonst nicht abfärbende Pfanne gelegt, daß die Wölbung nach unten tritt. Zunächst wird der Zucker darüber gestreut, dann die Würze dazwischen gesteckt, hierauf der Wein überträufelt und endlich so viel Wasser übergegossen, daß es fast übersteht. Kocht man die Aepfelschalen zuerst aus, so wird der so gewonnene Saft statt Wein verwendet. So läßt man sie bei gemäßigtem Feuer zum Kochen kommen. Hernach dämpft man sie auf Kleinfeuer oder nach 10 Min. langem Vorkochen in 30 Min. im Selbstkocher so weich, daß man sie leicht durchstechen kann. Man hebt sie alsdann mit silbernem Löffel so in die Kompottschale, daß die Wölbung nach oben kommt. Der davon abgelaufene Saft wird zum Rest in die Pfanne gegeben, nach

Belieben 1 Löffel Zitronensaft beigefügt, zu Sirup eingekocht und gleichmäßig über die Aepfel verteilt.

480. Aepfel gefüllt. Man fügt zu 1 zerklopften Ei Zucker, Zimmet und Zitronenschale und so viel zerstoßenen Zwieback, daß es eine streichbare Masse gibt. Man füllt diese in geschälte, in gesäuertem Wasser weiß erhaltene, ausgehöhlte, große Breitacher- oder Reinettenäpfel und kocht sie dann, wie oben, mit Wein, Wasser, Zucker und Zitronensaft. Das Deckelchen, das man oben wegschneidet, muß jedem Apfel vor dem Kochen wieder aufgebunden werden. Gefüllte oder ungefüllte Aepfel, mit etwas Kirschwasser besprengt, sehr stark mit Zucker bestreut und so im Ofen ganz weich gebraten, sind vortrefflich. Diese Aepfel können beim Anrichten mit Mandelstiftchen besteckt werden.

481. Aepfelkompott verrührt. Gute säuerliche Aepfel werden geschält, gevierteilt und in frisches, gesäuertes Wasser gelegt. 1 kg Aepfel läßt man mit 125—150 g Zucker, mit etwas ganzem Zimmet und 1/4 l Wasser völlig zerkochen. Um den Geschmack etwas zu verändern, kann man auch einige Quittenschnitze mitkochen. Man kocht sie so lange, bis der Saft am Rande des Kochgeschirres Blasen wirft. Es können 60 g gereinigte Rosinen mitgekocht werden. Man richtet dieses Kompott an, streut ziemlich Zucker auf, brennt mit einem glühenden Eisenstäbchen ein zierliches Gitter darüber und serviert es kalt.

Weitere Aepfelspeisen siehe im Register.

482. Birnenkompott. Feine Birnen, z. B. Roseletten, werden geschält, der Butzen weggenommen und der Stiel zur Hälfte abgeschabt. Man rechnet auf 1 kg Birnen 1/4 l roten Wein und 3/4 l Wasser, 150 g Zucker, ein kleines Stück Zimmet, 1/4 Zitronenschale und kocht sie nach 1/4stündigem Vorkochen in 1—2 Std. im Selbstkocher oder in 30—40 Min. auf Kleinfeuer weich. Wollen sie nicht hübsch rot werden, so gibt man kurz vor dem Anrichten etwas Brombeer- oder Kirschsirup daran. Sind sie weich, so richtet man sie gehäuft an, kocht den Saft zum Breitlauf und gibt ihn über das Kompott.

483. Frische Birnen mit oder ohne Rahmsauce. 1 kg gute, nicht teige Birnen wird von Stiel und Butzen befreit. Grobhäutige Birnen werden geschält und geteilt, kleinere dünnschalige aber ganz gelassen. Man gibt sie in 50 g steigende Butter, deckt sie zu und läßt sie eine Weile dämpfen, schwingt sie und läßt sie zum Kochen kommen. Dann streut man 50 g Grießzucker darüber, schwingt die Birnen wiederholt in Zwischenpausen, bis der Zucker an ihnen bräunlich glasiert. Darauf gibt man ein dünnes Rührteiglein von 1/4 l Rahm mit 1/2 Teelöffel Mehl daran, schwingt sie wieder, deckt sie zu, läßt's zum Kochen kommen. — Anstatt Rahm kann man zum Teiglein auch halb Wasser und halb Rotwein nehmen. Die Sauce muß dicklich sein.

484. Quittenkompott. Die Quitten werden geschält, zerteilt, vom Kernhaus befreit und in längliche dünne Scheiben geschnitten. Man gibt die Stückli mit so viel Wasser, daß es darüber zusammengeht, aufs Feuer und kocht sie mit Zucker weich. In einem andern Pfännchen kocht man mit genügend Wasser die Schalen und Kerngehäuse ohne Zucker. Wenn die Stückli weich sind, werden sie auf ihre Süßigkeit probiert, eventuell kurz noch mit etwas Zuckerzugabe gekocht, mit einem Sieb herausgehoben und in die Kompottschale angerichtet. Den Saft von den Schalen siebt man in die Brühe, gibt, wenn nötig, nochmals etwas Zucker bei, kocht sie dicklich ein und gibt sie über die Stückli. Der Saft soll schön rotgelb sein und erkaltet fast zu Gelee erstarren.

485. Schokoladebirnen. Gute Kochbirnen werden sorgfältig geschält und

je nach ihrer Größe halbiert oder geviertelt. Dann werden in einer Messing- oder Aluminiumpfanne 2—3 Eßlöffel Zucker mit etwa ebenso viel Wasser schön dunkelgelb geröstet und mit dem für die Birnen notwendigen Quantum Wasser abgelöscht. Wenn der geröstete Zucker, der beim Zugießen des Wassers hart wird, wieder aufgelöst ist und kocht, gibt man die Birnen hinein und läßt sie zugedeckt langsam weich kochen. Wenn sie weich sind, läßt man die Brühe etwas einkochen und gibt kurz vor dem Anrichten einige Löffel süßen Rahm oder Milch daran. Je nach Geschmack kann man auch noch etwas Zucker beigeben. Die Birnen werden dann warm serviert als gutes, billiges Dessert, oder als Abendspeise mit einer Zugabe von Grieß, Nudeln usw.

486. Zwetschgenkompott. 1 kg ausgesteinte Zwetschgen wird mit 60 g Zucker, 1 Stück ganzen Zimmet, 3 dl Wasser aufs Feuer gesetzt und auf Kleinfeuer 15—20 Min. gekocht. Nachdem sie angerichtet sind, wird die Sauce etwas eingekocht und darüber gegeben. Oder man bindet sie mit ½ Teelöffel Kartoffelmehl, das mit Wasser dünn verrührt ist.

Will man Zwetschgen von den Steinen befreien, so stößt man diese mit einem spitzen Hölzchen von hinten nach vorn heraus. Wünscht man sie zu schälen, so gießt man heißes Wasser daran, deckt sie und läßt sie so eine Weile stehen.

487. Feines Zwetschgenkompott. Man gießt an große welsche Zwetschgen heißes Wasser und läßt sie einen Augenblick darin stehen; alsdann stößt man die Steine heraus, zieht die Haut ab und halbiert sie. Die übrige Behandlungsweise ist gleich wie Aepfelkompott; man nimmt aber auf ½ kg Zwetschgen bloß 100 g Zucker. Man kann vor dem Anrichten 1 Löffel Kirschwasser zur Sauce geben.

Will man ungeschälte Zwetschgen nehmen, so wische man sie ab und stupfe sie stark, damit die Haut weniger leicht springe. Man nimmt hiefür roten statt weißen Wein, sonst aber die gleichen Zutaten wie oben. Die allfällig allzu dünne Sauce kann man kurz vor dem Anrichten mit ½ Teelöffel dünn angeteigeltem Weizen- oder Kartoffelmehl binden.

488. Kompott von Eierpflaumen. Wie Zwetschgenkompott.

489. Feines Kompott von Aprikosen und Pfirsichen. Geschält und halbiert oder ungeschält und gestupft wie Zwetschgen, legt man sie in eine Schüssel, gießt auf 1 kg einen kochenden Sud von ½ Glas Weißwein, ¾ l Wasser und 100—150 g Zucker. Dies wird noch zweimal wiederholt, d. h. der erkaltete Saft wird von den Früchten abgegossen, kochend gemacht und wieder übergossen. Das letztemal können die Früchte, wenn sie noch nicht weich genug sind, einen Moment mitgekocht und dann mit einem Schaumlöffel aus der Sauce in die Kompottschale gegeben werden. Der Saft wird nachher zum Breitlauf gekocht und abgekühlt über die Früchte gegossen. Sie werden, wie alle Kompotte, kalt serviert.

490. Kirschen gedämpft. Man läßt in einer Pfanne 30 g Butter steigend werden, fügt 1 kg süße, weiche, schwarze Kirschen hinzu, deckt diese und läßt sie langsam dämpfen. Wenn die Kirschen zu schrumpfen anfangen, werden sie über gebähte Brotwürfel oder dünne Weckenkroutons angerichtet. Man kann auch wenig Zucker und Wasser zugeben.

491. Kompott von frischen Kirschen. a) ½ kg süße Kirschen und ½ kg Weichselkirschen werden mit 125 g gestoßenem Zucker, etwas ganzem Zimmet und 1—2 Glas Wasser 5 Min. gekocht und 30 Min. in den Selbstkocher gestellt. Sie haben dann reichlich Saft gezogen. Die Kirschen faßt man mit einem Schaumlöffel in die Kompottschüssel und gießt den abfließenden Saft aus derselben zu dem in der Pfanne befindlichen, welchen man zu einem

dünnen Sirup kocht und ihn alsdann über die Kirschen gibt. Eine andere Behandlung ist die: Man läutert 50—100 g Zucker mit 1 dl Wasser und kocht ihn zum kurzen Faden. Dann gibt man ½ kg ausgesteinte Kirschen hinein, kocht sie 5 Min. mit, hebt sie auf die Platte und kocht den Saft, bis er kleine Perlen wirft. Alsdann richtet man ihn über die Kirschen an.

b) Kirschenkompott, andere Art. 1 kg Kirschen wird ausgesteint. Einige Kirschsteine werden zerquetscht und mit 1½ l Wasser ½ Std. gekocht und durchgesiebt. Dieser Absud wird mit 60—100 g Zucker, Zimmet und Zitronenschale zum Feuer gesetzt, die ausgesteinten Kirschen dazu gegeben und dies miteinander ¼ Std. gekocht. Die Kirschen faßt man mit dem Schaumlöffel in die Kompottschale, läßt den Saft zu Sirup einkochen und gibt ihn an die Kirschen.

492. Heidelbeeren gedämpft. a) Heidelbeeren werden wie Kirschen gedämpft. Man nimmt auf 1 kg 45—60 g Zucker.

b) Heidelbeerkompott. 1 kg frische gewaschene Heidelbeeren wird mit 100—125 g zerschlagenem Zucker, mit oder ohne etwas ganzen Zimmet, mit ⅛ l Wasser auf das Feuer gesetzt und einige Male überkocht. Alsdann hebt man sie auf die Kompottschale und gießt den etwas eingekochten, abgekühlten Saft darüber. Man gibt dieses Kompott ebenfalls kalt.

493. Holunderbeeren gedämpft. ½ kg reife Beeren wird mit ¼ kg sehr süßen, weichen, geschälten Birnenschnitzen und 30 g Butter auf das Feuer gesetzt und zuerst auf Kleinfeuer und dann im Selbstkocher mit einem Stück ganzen Zimmet gedämpft. Alsdann fügt man 30 g gestoßenen Zucker bei, schwenkt die Beeren gut und richtet sie auf dünne, gelb gebackene oder gebähte Brotschnitten an.

494. Johannisbeerkompott. Man kocht 150 g Zucker, den man mit ⅛ l Wasser getränkt hatte, zu einem Sirup, gibt ½ kg gereinigte Johannisbeeren hinein, rüttelt sie darin gut um und nimmt sie aus dem Safte, wenn er dem Rande nach zu sieden beginnt. Alsdann kocht man den Saft, wie bei Stachelbeeren, unter langsamem Zurühren von 125 g trockenem Grießzucker, bis es am Rande Blasen wirft, und gibt ihn abgekühlt über die Beeren.

495. Kompott von frischen Erdbeeren, Himbeeren und **Brombeeren.** Da diese Beeren leicht zerplatzen, muß man sie zum voraus in starke Zuckerlösung geben, damit sie nicht zerfahren. Auf ½ kg Beeren nehme man ¼ l Wasser mit 250 g Zucker. Weitere Behandlung wie bei Johannisbeeren (Nr. 494).

496. Stachelbeerkompott. 1 kg harte, grüne, erlesene Stachelbeeren wird mit 2 l Wasser mit einer guten Messerspitze doppelkohlensaurem Natron blanchiert, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt und hernach von Stiel und Butzen befreit. Es werden ¼ l Weißwein, ¾ l Wasser, 400 g Zucker und etwas ganzer Zimmet zusammen aufgekocht, die Stachelbeeren hineingegeben und mit silbernem Löffel umgerührt. So läßt man sie zu schwachem Kochen kommen und stellt sie darauf sofort ½ Std. in den Selbstkocher. Auf Kleinfeuer muß man sie schwach kochen, bis sie weich sind, der Kochgrad darf aber nicht stärker sein, als daß dem Rande nach kleine Blasen entstehen. So läßt man sie ziehen, bis sie weich sind. Man faßt sie dann in die Kompottschale, kocht den Saft ein und gibt ihn abgekühlt an die Beeren.

497. Traubenbeerenkompott. Wie Johannisbeerkompott. (Nr. 494.)

498. Rhabarberkompott. Man wäscht und reibt die Stiele des Rhabarber mit einem rauhen Tuche tüchtig ab und schneidet die Stengel in 2 cm lange Stücke. Auf ½ kg Rhabarber bereitet man von ⅛ l Wasser und 200 bis 250 g Zucker einen Sirup und läßt den Rhabarber darin kochen. Man hebt ihn mit dem Schaumlöffel in die Kompottschale. Der Saft wird aufgekocht

und auf die Seite gestellt, sobald sich am Rande Blasen bilden. Er wird abgekühlt dem Rhabarber sorgfältig beigemengt. — Man serviert dieses, wie jedes beliebige Kompott, mit irgend einem trockenen Backwerk, Kuchen, Torten, **Biskuit** und dgl.

Anleitungen für Fruchtsuppen, kalte Fruchtschalen, Obst- und Fruchtaufläufe und Puddinge, sowie die Obst-Omeletten, Küchlein und Pfannkuchen, siehe Register.

Weitere Kompotte finden sich auch unter „Rohkost".

Einfache Volksgerichte.

Diese einfachen Gerichte eignen sich als Beilagen zu Gemüsen und Obst an Stelle des Fleisches und ganz besonders für das Abendessen. Sie können sehr gut nur mit Wasser bereitet werden. Es ist eine irrtümliche Meinung, wenn man glaubt, man müsse die Nahrhaftigkeit der Speisen durch Milchzusatz vergrößern. Milch, die so lange gekocht hat, ist nicht mehr wertvoll als Nahrungsmittel. Ein kleines Stück Butter, ein paar Löffel Rahm oder eine Tasse Milch, den Speisen kurz vor dem Anrichten beigegeben, verfeinern den Geschmack und genügen vollständig. Auch kann man die Speisen zur Abwechslung mit Käse würzen.

Auf Kleinfeuer sollen diese Speisen recht sorgfältig gekocht werden, damit sie nicht anbrennen. Am besten ist, wenn man von Zeit zu Zeit das Feuer ganz löscht und sie gut zugedeckt stehen läßt, so lösen sie sich ohne Ansatz gut vom Pfannenboden ab. Mit Vorteil gebraucht man hiefür die Kochkiste.

499. Mehlbrei. Von Weizen-, Roggen-, Grünkern-, Hafer-, Gersten-, Erbsen-, Bohnen- und Linsenmehl. 100 g Mehl, 1 l Milch oder Wasser, oder halb Milch, halb Wasser. Das Mehl wird mit ¼ l Flüssigkeit glatt angerührt, der Rest der Flüssigkeit wird auf Vollfeuer gesetzt und mit ½ Teelöffel Salz kochend gemacht. Sobald er siedet, wird der Teig langsam eingerührt. Der Brei wird unter öfterm Umrühren bis zum Kochen gebracht. Hat er so noch 5 Min. auf Kleinfeuer fortgekocht, so stellt man ihn auf 2—2½ Std. in den Selbstkocher. Vor dem Anrichten rührt man 25 g Butter hinzu.

Es können die verschiedenen Mehlsorten auch in Mischung gebraucht werden, was Abwechslung gewährt. Wasserbreie können mit Zwiebelschwitze oder mit geröstetem Speck abgeschmälzt werden. Breie von halb Wasser, halb Milch, sind mit gelb gerösteten Brosamen zu überbrennen. — Mehlbreie können als selbständige Gerichte, wie auch als Beigerichte zu Fleisch, Gemüse oder Obst gegeben werden. Will man dicken Mehlbrei, so nehme man 125 g Mehl auf 1 l Wasser oder Milch.

500. Grießbreie. Weizen-, Roggen-, Gersten-, Reis-, Mais- (Bramatta), Buchweizen-, Hafergrieß usw. 100 g Grieß, 1 l Milch oder Wasser. Die Flüssigkeit wird kochend gemacht, der Grieß wird dann mit der einen Hand aus dem etwas hochgehaltenen Gefäße unter Umrühren eingestreut. Der Brei wird nun unter öfterm Umrühren zuerst 5 Min. auf Kleinfeuer und nachher 1—1½ Std. im Selbstkocher ausgekocht und zuletzt mit 25 g Butter aufgerührt. — Will man dicken Grießbrei, so nehme man 125 g Grieß auf 1 l Flüssigkeit.

Anmerkung. Milchbreie von Grieß, schwach gesalzen, können mit Zucker und mit Zimmet zu Obst oder Kompott gegeben werden.

Zu Wasserbreien kann beliebig je nur ¼ des ganzen Quantums in Fett stark gedämpft und dann mit der kochenden Flüssigkeit langsam abgelöscht

werden. Das übrige wird dazu gestreut, sobald die Masse kocht. Mischungen von Grieß mit Mehl können in der Weise vorgenommen werden, entweder, daß man beide Sorten zusammen nach Belieben mehr oder minder stark im Fett dämpft und dann zuerst mit ¼ der kalten Flüssigkeit ablöscht, die übrige aber kochend zusetzt. Oder man rührt das Mehl mit einem Teil der Flüssigkeit glatt an und gibt das fließende Teiglein in den kochenden Brei. Auch diese Breie können mit gelb gebratenen Speckwürfelchen oder gelb gebratenen Zwiebeln oder Brosamen abgeschmälzt werden.

a) Hafermus. 250—300 g Hafergrieß-, Grütze oder -Flocken, rührt man in 1½—2 l kochendes Wasser ein, kocht den Brei unter öfterem Rühren in ½—¾ Std. weich und salzt. Kurz vor dem Anrichten kann man 1 Stückchen Butter zugeben. Man reicht den Brei mit in Butter gebräunten feingeschnittenen Zwiebeln zu Gemüse, oder mit gerösteten Brösmeli zu Obst.

b) Hafermus, auf andere Art. Ein ideales Frühstück bereitet man auf folgende Weise: Eine gestrichene Tasse Haferflocken wird am Abend mit 1 l heißem Wasser zum Aufquellen an die Wärme gestellt; am Morgen nimmt man nußgroß Butter oder Schweinefett, läßt es heiß werden, gibt den Hafer samt dem nicht aufgesogenen Wasser hinein, läßt einige Minuten kochen, gibt Salz oder Zucker nach Geschmack hinzu und serviert es nun so.

c) Hafermus geröstet. Kräftiger wird das Hafermus, wenn man den Hafer in Butter etwas röstet und dann die nötige Flüssigkeit, Wasser, oder halb Wasser, halb Milch zugießt und weich kocht. Zu diesem Hafermus serviert man rohe Milch. Jeder kann das Mus nach Belieben etwas verdünnen, zu Obst schmeckt es, mit wenig Zucker bestreut, ganz gut.

Uebriggebliebenen Haferbrei kann man wie jede andere Mehlspeise aufwärmen, indem man ihn in Butter röstet. So schmeckt er sogar ausgezeichnet.

d) Porridge (Haferbrei). Das Nationalgericht der Schottländer, „Porridge" genannt, bewährt sich besonders für Kinder, die in raschem Wachsen begriffen sind, als erstes Frühstück. 125 g schottische Hafergrütze wird mit ½ l Wasser 1 Std. auf schwachem Feuer gekocht. Die Grütze muß dick eingekocht zu Tisch kommen und wird nach Belieben dort mit etwas warmer oder kalter Milch verdünnt, woselbst auch der einzelne sich die Speise nach Geschmack mit Melasse oder Honig versüßt. Letzteres entspricht mehr dem Geschmack hier zu Lande.

501. Buchweizengrütze. 2 Obertassen Grütze werden mit 1 Obertasse kochendem, gesalzenem Wasser überbrüht (in einem engen Topfe) und gut untereinander gerührt. Dann setzt man den Topf gedeckt in den mäßig warmen Ofen oder in den Selbstkocher und läßt die Grütze so lang aufquellen, bis die Körner einzeln von einander fallen. Man ißt sie mit süßer Butter oder mit süßer Milch.

502. Maisbrei. a) 2 l Wasser, 375 g Maisgrieß und Salz. Das Wasser wird zum Sieden gebracht; dann rührt man den Mais sorgfältig hinein und fährt mit dem Rühren etwa ½ Std. fort, bis der Brei dick genug geworden ist. Wenn er angerichtet ist, schmälzt man ihn mit gerösteten Brösmeli ab.

b) Maisbrei (Bramatta). 1 l Milch wird mit ½ l Wasser siedend gemacht, ¼ kg Mais hineingerührt, Salz beigegeben, mit etwa 20 g frischer Butter aufgekocht und in zugedecktem Topf 2 Std. zum langsamen Zukochen in den Ofen gestellt. (Prättigauer Volksgericht.) Mais kann auch eingeweicht werden.

503. Polenta. a) Auf ½ kg echten Polentamais macht man 1½ l Wasser mit einem Stückchen Butter kochend, rührt dann das Polentamehl hinein;

sobald der Brei anfängt, dick zu werden, salzt man und hebt ihn in den Selbstkocher. Nach 1—2 Std. kann man den stockdicken Brei rings losschneiden und umstürzen. Auf stetigem Feuer gar gemacht, muß man ihn in konischem Gefäß beständig vom Grund aus heben, bis am Boden sich eine dicke Kruste zeigt. Wenn der Polentastock überstürzt wird, muß die gelbe, dicke Kruste wie ein Deckel darüber zu liegen kommen. Je besser ausgequollen der Mais ist, desto besser ist er. Man schneidet Stücke davon und ißt sie entweder so oder man verwendet sie auf folgende Weise:

b) Polenta gebraten. Man schneidet Scheiben vom Polentastock (a), von diesen schneidet man Stengel ab, wälzt sie in geriebenem Käse und brät sie in heißem Fett hübsch gelb.

c) Polentastengel werden öfter einfach gitterförmig in eine flache Schüssel gelegt, mit geriebenem, am besten Saanen- oder Spalenkäse stark bestreut, hernach mit heißer Butter begossen, für Liebhaber mit Zwiebelschwitze, und zum Heißwerden 10—20 Min. in den Ofen gestellt.

d) Polenta mit Tomatensauce. Die Polenta wird heiß in eine genäßte Gugelhopfform gepreßt, gestürzt und eine Tomatensauce darüber gegeben. In Ermangelung einer solchen Form macht man ein Loch in die Mitte, um Sauce hineinzubringen. Wird mit Käse serviert.

e) Spritzpolenta. Unter abgekühlte Polenta rührt man so viel Eier, daß eine weiche Masse daraus entsteht. Man gibt 1—2 Löffel geriebenen Käse und 1—2 Löffel heiße Backbutter zu. Von diesem Teig wird je ein Löffel in eine Backspritze gefüllt, durchgestoßen und schwimmend in rauchheißem Fette gebacken. — Zu Kaffee, Tee oder mit Obst.

504. Maisschnitten. Dick gekochten Maisbrei läßt man etwas auskühlen, rührt 1—2 ganze Eier und nach Belieben etwas Schnittlauch oder geriebenen Käse tüchtig darunter, streicht die Masse auf flachen Kuchenplatten oder Tellern fingerdick aus und läßt sie vollständig erkalten. Man schneidet längliche Schnitten daraus, wendet sie in Ei und Brosamen und bäckt sie in der Omelettepfanne beidseitig braun.

505. Grießschnitten. a) Von Weizengrieß, werden auf gleiche Art bereitet wie Maisschnitten (Nr. 504).

b) Grießschnitten, andere Art. Zu 1 l Wasser rührt man 2 große Tassen feines Grießmehl, Zucker mit Zitronenschale, Zimmet, Salz und, wenn der Brei etwas abgekühlt ist, zwei Eigelb. Dann streicht man dies fingerdick auf flache Schüsseln, schneidet es, kalt geworden, in drei Finger breite Scheiben, bestreut diese mit Mehl, dreht sie in Ei um und bestreut sie mit Zwieback. Hierauf werden sie gelbbraun gebacken.

506. Grießstangen. 250 g Grieß kocht man in 1 l Milch, die etwas gesüßt ist, recht dick ein. Diese Masse bringt man auf das Teigbrett, streicht sie flach auseinander und läßt sie kalt und steif werden. Hierauf schneidet man schmale Stangen daraus, wälzt sie in zerklopftem Ei, bäckt sie in heißer Butter goldfarben und bestreut sie mit Zucker.

507. Grünkernschnitten. 250 g Grünkerngrütze oder -flocken kocht man mit 1 l Wasser und etwas Salz zu einem dicken Brei. Mit Vorteil stellt man das Gericht in die Kochkiste zum Aufquellen. Den erkalteten Brei vermischt man gut mit fein gehackten Zwiebeln und Petersilie, die man in etwas Butter dämpfen kann, und 2 Eigelb. Man formt von der Masse runde flache Küchlein, wendet sie im verklepperten Eiweiß und Brösmeli und bäckt sie auf beiden Seiten braungelb. Kann auch mit Hafergrütze bereitet werden.

508. Haferrösti (Hafersterz). ¼ kg gebrochener Haferkern wird mit 30 g Butter oder Schmalz geröstet. Dann gießt man 2 l kochendes Wasser

daran, kocht, bis der Hafer nicht mehr sinkt, und salzt. Er wird 1—2 Std. in den Selbstkocher gestellt und zum Frühstück oder abends mit Milch gegessen. — Man kann 2—3 Löffel Käse vor dem Einsetzen in den Kocher zugeben.

509. Maisrösti. 1/2 kg Polentamais (feiner als Maisgrieß, Bramatta) wird gesalzen und mit so viel kochendem Wasser gebrüht, daß er durch und durch feucht, aber nicht knollig wird. Hierauf wird das Gebrühte zugedeckt und 6—12 Std. in den Selbstkocher oder an die Wärme gestellt. Zum Rösten rechnet man 60—100 g Fett. In einer konischen eisernen Pfanne wird zuerst die Hälfte des Fettes heiß gemacht, darin wird der gebrühte Mais 15 bis 20 Min. mit einem eisernen Schäufelchen geröstet, bis er durch und durch heiß ist. Er wird in eine Schüssel geleert und an die Wärme gestellt. Darauf wird die andere Hälfte Fett heiß gemacht, die Rösti (Ribel, Sterz) wieder dazu gegeben und fortgeröstet, bis die Masse trocken auseinander fährt. Nach Gutfinden kann man noch 1 Tasse heiße Milch aufschütten und wieder auftrocknen lassen. Mit gekochter Milch, Kaffee oder zum Frühstück, oder abends zu Obst gegeben.

510. Aepfelrösti. Man zerläßt in der Omelettenpfanne so viel Butter oder Schmalz, daß der Boden naß wird. Dann streut man feine säuerliche Aepfelschnitzchen darauf und streut je nach der Menge und dem Säuregrad der Aepfel 2—3 Löffel Grießzucker darüber. Es wird dann die gleiche Menge feine, gedörrte Suppentünkli darüber gelegt. Man deckt die Pfanne gut und dämpft so die Aepfel langsam, je nach Qualität, 2—5 Min. Alsdann röstet man sie mit dem Schäufelchen, bis Aepfel und Brot weich sind.

511. Brotrösti (Eierrösti). Für 1/8—1/4 kg fein geschnittenes Hausbrot werden 20 Min. vor dem Essen 40—75 g Butter heiß gemacht und das Brot damit geröstet, bis es durch und durch heiß ist. Dann schüttet man 2 bis 4 mit 2 dl Rahm oder Milch gut verklopfte und mit Salz und Muskatnuß gewürzte Eier darüber und wendet die Masse mit dem Schäufelchen, bis die Eier gestockt sind. Zuletzt streut man noch 1/2 Teelöffel Salz darüber. Es können auch Fleischwürfelchen (Reste) mitgeröstet werden.

512. Käsrösti (Sterz). Zu 250 g Hausbrot nimmt man 125 g Schweizerkäse, mager oder halbfett (in der Ostschweiz liebt man dazu den Appenzellerkäse), 60 g Butter, 30 g fein gehackte Zwiebel, 1/4 l Rahm oder Milch.

Man schneidet das Brot zu dünnen Tünkli, wie zu Suppe (klingeldürre Suppentünkli sind sehr gut). Den Käse schneidet oder hackt man fein. Darauf legt man in eine Schüssel eine Lage Brot, streut Käse darüber, wieder Brot usf. Alsdann gießt man so viel heißes Wasser zu, als es einsaugt, deckt die Schüssel darauf und läßt es 1/4 Std. stehen. Kurz vor dem Auftragen läßt man das Fett heiß werden, dämpft die Zwiebel darin weich, gibt das Brot dazu, röstet es wie Kartoffeln, verdünnt es mit dem Rahm oder der Milch und läßt es dick einkochen. — Gut zu Apfelbrei.

513. Frikandellen (ohne Fleisch). Einige Stücke altes Brot, auch Graham- oder Schrotbrot, werden in heißem Wasser eingeweicht. Wenn sie gut aufgequollen sind, schüttet man allenfalls nicht eingeschlucktes Wasser weg, wiegt das leicht ausgedrückte Brot, vermischt es gut mit einigen Löffel übriggebliebenem oder extra gekochtem dickem Hafermus oder Reis, gibt reichlich gehackte grüne Kräuter, wie Spinat, Mangold, Petersilie, Schnittlauch, einige Blätter Löwenzahn, etwas Zwiebeln, 2—3 Eier und Salz dazu und bäckt von der Masse kleine Küchlein in der Omelettenpfanne.

514. Hafergrütz-Frikandellen. Uebriggebliebener Haferbrei wird, je nach

der Menge, die man haben soll, mit eingeweichtem, ausgedrücktem Brot, 2—3 Eiern, etwas Rahm gut vermengt, leicht gesalzen, und mit Petersilie usw. gewürzt. Man kann auch noch etwas Mehl, etwa vorhandene Resten von Gemüse, Reis, darunter mengen. Von der Masse gibt man löffelweise in heißes Fett in die Omelettenpfanne und bäckt kleine Küchlein.

515. Butterbrei (Fenz). a) (Aelpler-Speise.) Auf 125 g Butter 2 gehäufte Eßlöffel (60 g) Mehl, 1/2 l helle Molke und ein wenig Salz.

Man bereitet diesen Brei am richtigsten in einer sog. Beinpfanne, welche auf den Herd gestellt werden kann, und worunter ein Feuer gemacht wird, welches ringsum an die Pfanne flackert. Man legt die frische Butter in die Pfanne, läßt sie so lange kochen, bis der helle Schaum aufsteigt, dann streut man das Mehl ein und röstet es hellgelb; nun gibt man unter beständigem Umrühren die lauwarme Molke dazu, salzt den Brei und läßt ihn auf wohl unterhaltenem Feuer kochen. Sollte der Brei zu dick sein, so kann man noch mehr Molke nachgeben. Man rührt ihn während des Kochens so lange, bis er sich leicht von der Pfanne losschält, deckt zu und läßt das Gericht noch so lange auf dem Feuer, bis sich ein gelber Boden gebildet hat.

b) Butterbrei (Fenz). Feinere Art. Auf 150 g süße Butter gibt man zwei gehäufte Eßlöffel Mehl (60 g), ein Ei, 4 dl lauwarme Molken und ein wenig Salz oder Zucker. Mehl, Ei und Molke werden zu einem glatten Teiglein angerührt. Dies wird in die kochende Butter gegeben, Salz oder Zucker beigefügt und unter Umrühren wie oben gekocht. Wird der Brei zu dick, so gebe man mehr Molke nach.

516. Rahmbrei. Auf 1/2 l süßen oder sauren Rahm gibt man zwei gehäufte Eßlöffel Mehl (60 g), 1/4 l Milch, ein wenig Salz. Man kann halb geriebenes Brot oder Hafergrütze, halb Mehl nehmen. Man läßt den Rahm siedend werden, rührt unterdessen das Mehl mit der Milch glatt an, fügt eine Prise Salz bei, worauf man den Teig in den kochenden Rahm gibt. Unter beständigem Umrühren läßt man den Brei so lange ganz langsam auf dem Feuer kochen, bis helle Schmelzbutter aussiedet; dann läßt man ihn noch 1/4 Std. auf der Glut stehen und gibt ihn heiß auf den Tisch. — Hiezu passen besonders geröstete Kartoffeln.

517. Brudermann. Man kocht einen gewöhnlichen, aber etwas dünnen Mehlbrei, wobei man fein geschnittenes Brot hineinstreut und es mit zerkochen läßt. Der Brei wird vom Feuer gehoben und mit ein paar mit Milch zerklopften Eiern versetzt. Dann läßt man ihn über dem Feuer nochmals vors Kochen kommen. Alsdann setzt man ihn 1—2 Std. in den Selbstkocher. Man gibt reichlich frische Butter hinein, ehe man den Brei vom Feuer hebt, besser aber ist es, wenn man statt Butter Rahm nimmt.

Siehe auch Klöße, Pfluten, Aufläufe, Reis- und Kartoffelspeisen und die mit * bezeichneten Eintopfgerichte usw.

Reisspeisen.

518. Reisbrei. Man erliest 100 g Mailänder Reis, spült ihn mit kaltem Wasser ab und läßt ihn gut vertropfen. Inzwischen läßt man 1 l Wasser oder Milch kochend werden und gibt den Reis hinzu. Unter stetigem Rühren läßt man ihn zum Kochen kommen. Dann wird er gedeckt und, sobald er dämpft, 1—1 1/2 Std. in den Selbstkocher gestellt. Auf Kleinfeuer kocht man ihn etwa 3/4 Std. und läßt ihn noch etwa 10—15 Min. ohne Feuer zugedeckt stehen. Kocht man den Brei mit Wasser, so gibt man kurz vor dem Anrichten

1 Tasse Milch oder Rahm dazu. — Wünscht man dicken Reis, so nehme man 125 g auf 1 l Milch und gebe ihn dann beliebig mit Zucker und Zimmet zu gekochtem Obst zu Tische.

519. Brühreis. a) 2½ l Wasser werden mit 25 g Salz und 1—2 Nelken, welche auf einer gehäuteten ½ Zwiebel befestigt sind, auf gutes Feuer gestellt und kochend gemacht. Inzwischen gebe man 250 g Reis auf ein Sieb, bespüle ihn mit Wasser, bis es klar abläuft, und lasse ihn abtropfen. Wenn das Wasser kocht, schütte man den Reis ein, decke rasch wieder zu, und sobald die ersten Spuren von Dampf sich zeigen, setze man den Topf auf Kleinfeuer oder 15 Min. in den Selbstkocher. Man hebe ihn sodann rasch aus, schütte ihn aufs Sieb, und wenn man ihn nicht sofort braucht, spüle man ihn gut mit kaltem Wasser, sonst wird er pappig. Das Wasser wird zu Suppe verwendet.

b) Brühreis abgeschmälzt. In Fleischbrühe oder Wasser weichgekochter, warmer Brühreis wird lagenweise mit gutem Reibekäse in die Schüssel geschichtet und mit fein geschnittener Petersilie bestreut. Dann wird er mit reichlich brauner Butter begossen. Statt dessen kann er mit gelb gerösteten Brosamen oder Zwiebeln und reichlich Butter abgeschmälzt werden.

c) Brühreis gedünstet. Petersilie oder Zwiebeln werden in ziemlich Fett gedämpft, aber nicht so lange, bis erstere die Farbe verlieren oder letztere gelb werden. Der gut abgetropfte, nicht sehr weiche Reis wird darin umgeschwenkt und mit ein paar Löffel Fleischbrühe, einer Prise weißem Pfeffer und nach Belieben einem Löffel Reibekäse so lange gedünstet, bis er durch und durch heiß ist. Er darf nicht so dick sein; etwas saftig gehalten, ist er ein vorzügliches Gericht zu Gemüsen und zu feinen Fleischgerichten.

d) Brühreis in Sauce. Je nach der Dicke, die man dem Reis geben will, rechnet man auf 250 g rohen Reis — nun in Brühreis umgewandelt — ½—¾ l Tomaten-, Zwiebel-, Béchamel- oder Currysauce. Man hält ihn damit so lange auf dem Feuer, bis alles durch und durch heiß ist.

e) Brühreis gratiniert. Man bestreicht eine feuerfeste Kochplatte mit Butter, streut geriebenes Brot oder Paniermehl darüber, legt eine Lage Reis darauf, streut geriebenen Käse, Brot oder Paniermehl darüber, legt etwas Butter auf, bis der Reis aufgebraucht ist. Dann träufelt man etwas heiße Milch oder Jus darüber und stellt die Schüssel zwischen Glut oder in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist. Alsdann gibt man das Gericht heiß zu Tische. — Vortrefflich zu Schinken, Gemüsen und Salaten.

520. Bouillonreis. a) Auf 250 g Reis nimmt man 30 g Fett und dünstet darin ½, mit der Schnittfläche aufgelegte Zwiebel und ein Stück Sellerie. Der Reis wird hinzugesetzt und so lange damit gebraten, bis das Fett aufgesogen ist. Dann gießt man ½ l Bouillon dazu, stößt den Reis vom Boden ab, deckt ihn, und sobald der Dampf aufzusteigen beginnt, setzt man ihn 20 Min. in den Selbstkocher. Zwiebel und Sellerie werden entfernt, und falls er zu dick wäre, wird er mit einigen Löffel Bouillon durchgeschwenkt. Man serviert ihn mit brauner Butter und Semmelbröschen und gibt Reibekäse dazu.

b) Reisring. Der Reis wird ebenso bereitet wie Bouillonreis. Wenn Zwiebel und Sellerie entfernt sind, fügt man wenig Salz bei und 1 bis 2 Löffel Reibekäse. Dieser wird sorgfältig mit Hilfe einer Fleischgabel mit dem Reis so vermischt, daß die Körner ganz bleiben. Man pinselt eine Ringform mit Butter aus, füllt den Reis ein, streicht ihn glatt und stellt ihn an die Wärme. Zum Anrichten wird er auf eine heiße Schüssel gestürzt,

in dem Hohlraum wird ein Ragout oder ein Frikassee, Spinat, oder sonst ein Gemüse angerichtet.

c) Bouillonreis mit Curry. ½—1 Löffel Currypulver wird mit heißer Fleischbrühe angerührt und unter den kochenden Reis gerührt, bevor man ihn in den Selbstkocher stellt.

521. Tomatenreis. ¼ kg Tomaten wird gewaschen und mit einer fein geschnittenen mittleren Zwiebel und einigen Löffel Wasser zum Feuer gesetzt. Man läßt sie 5 Min. auf dem Feuer und ½— 2 Std. im Selbstkocher dämpfen. ¾ Std. vor Essenszeit setzt man ¼ kg gewaschenen, gut abgetropften Reis zu 30 g steigender Butter, rührt denselben so lange, bis das Fett aufgesogen ist, und gießt dann 1 l Fleischbrühe oder Wasser dazu. Ohne darin zu rühren, läßt man bei gedecktem Topfe 5 Min. auf dem Feuer und 20 Min. im Kocher dämpfen. Inzwischen treibt man die Tomaten durch ein Sieb, mengt sie dann an den Reis, läßt diesen noch anziehen, richtet ihn an und serviert ihn mit geriebenem Käse. In Ermangelung frischer Tomaten nehme man 1—2 Likörgläschen Tomatenkonserve.

522. Risotto. Man nehme genau ¼ kg Bologneser oder Karoliner Reis. Er wird auf einem Sieb geschüttelt und gut erlesen. In 25 g Butter dämpfe man 50 g fein gewürfelten Speck und 60 g fein gehackte Zwiebeln so lange, bis letztere weich sind. Die Zwiebeln kann man auch grob schneiden, damit man sie wieder entfernen kann, ebenso die Speckgrieben. Man gibt den trockenen Reis dazu und röstet alles zusammen. Ist der Reis so geröstet, daß er glasig, aber nicht gelb aussieht, so gibt man 1 l kochende Fleischbrühe oder Wasser dazu. Ohne zu rühren, läßt man ihn vom Kochen an 5 Min. auf Mittelfeuer und 20 Min. im Selbstkocher oder zugedeckt an der Seite des Herdes dämpfen. Vor dem Anrichten gibt man 1—2 Löffel guten Reibekäse (Parmesan- oder Spalenkäse) dazu, mischt ihn leicht durch, daß die Körner nicht zerfallen, und stellt ihn gedeckt noch 5 Min. in den Selbstkocher, ehe man anrichtet. — Man kann nach Belieben auch noch einen Löffel Tomatenkonserve hineingeben und nach Gutfinden ein wenig frische Butter. Er wird schön glänzend und saftig sein.

Dieses italienische Volksgericht wird dort als Suppe gegessen, wozu in besser situierten Familien oft sehr fein geschnittener Schinken oder Salami extra serviert werden. Eigelb zu nehmen, um den Reis zu färben, ist dem wahren Charakter eines guten Risotto zuwider, es macht ihn breiig, schon dadurch, daß man ihn durchrühren muß, abgesehen, daß auch das Eigelb selbst etwas dazu beiträgt. Manche lieben es, den Risotto mit einer Prise aufgelöstem Safran zu färben.

523. Reisküchlein. Uebriggebliebener Reis wird mit 1—3 Eiern, ein paar Löffel Mehl, Parmesan- oder geriebenem Saanenkäse, Petersilie und feingewiegten Zwiebeln vermischt, Küchli davon geformt, in Mehl gewälzt und in Fett, dem ein wenig Olivenöl beigegeben ist, schwimmend knusperig gebacken und zu Tische gegeben.

524. Reis mit Bratenresten. ½ kg Reis wird auf einem Sieb gewaschen. In einer Pfanne läßt man Butter zergehen, dämpft darin eine feingeschnittene kleine Zwiebel, gibt, bevor die Zwiebeln gelb sind, den gut vertropften Reis hinein und dämpft ihn 1—2 Min. in der Butter. Dann gibt man 1—1½ l heißes Wasser hinzu und läßt den Reis, sobald er kocht, auf ganz kleinem Feuer in zirka 20 Min. weichdämpfen und salzt ihn. Sollte er zu trocken werden, gibt man noch etwas Wasser hinzu, er darf aber nicht verkochen oder pappig werden. Von diesem Reis gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene, feuerfeste Porzellanschüssel, dann eine Lage mit

Zwiebeln und Petersilie gedämpftes, gehacktes Restenfleisch (auch Bratensauce) und darüber wieder eine Lage Reis. Zu oberst streut man einige Löffel geriebenen Emmentaler- oder Parmesankäse, gibt einige Butterflöckchen darauf und bäckt die Speise im Bratofen zu hellbrauner Farbe. Das Gericht schmeckt sehr gut und läßt sich mit ganz wenig Fleisch oder auch mit einer Gemüseeinlage herstellen.

Auch übriggebliebener Reis oder Risotto kann so verwendet werden.

***525. Minestrone** ist eine gute, sättigende italienische Speise. Man richtet dazu die verschiedensten Gemüse, die der Garten oder der Markt bietet. 500 g recht dicke Bohnen werden in fingergliedlange Stücke zerschnitten, oder von solchen Bohnen, die schon zu reif sind, verwendet man die dicken Kerne; ein Wirzköpfchen oder einige Wirzblätter werden in Streifchen geschnitten, ebenso eine Handvoll Spinat (Neuseeländer, Eiskraut oder Mangold), einige Karotten, Sellerie, Petersilie und Schnittlauch. In 100—200 g in Würfel oder Plättchen geschnittenen Speck und, je nachdem, in noch etwas Butter werden zuerst eine Zwiebel und dann alle diese Gemüse einige Min. gedämpft, soviel Wasser, daß es gut darüber zusammengeht, dazu gegeben und zugedeckt langsam gekocht. Wenn die Gemüse bald weich sind, gibt man 300—400 g Reis (billigste Sorte) dazu und läßt fertig weich kochen. Möglicherweise muß nochmals Wasser beigegeben werden. Etwa 10 Min. vor dem Anrichten gibt man das nötige Salz und einige ebenfalls zerkleinerte, entkernte Tomaten dazu. Die Speise soll dick, etwa wie Kartoffelstock, sein, wird bergartig angerichtet und mit geriebenem Käse bestreut. Auch kann man noch geriebenen Käse dazu servieren.

526. Aepfelreis. 375 g Reis setzt man mit 1½—2 l Wasser und einem Stück Butter aufs Feuer und läßt den Reis langsam gar kochen in ungefähr ½ Std., indem man oft umrührt. Wenn er fast weich ist, gibt man 1 kg klein geschnittene Aepfel und etwas Zucker hinzu und läßt ihn kochen, bis die Aepfel zerfallen. Das Gericht muß nicht zu steif sein. Zuletzt streut man Zucker und Zimmet darüber. Man kann auch übriggebliebenes Aepfelmus dazu verwenden.

527. Reis-Mangold-Auflauf. Uebriggebliebener Risotto wird mit 2 bis 3 Handvoll gut gewaschenem, fein gehacktem rohem Mangold oder Spinat, 1—2 Eiern, etwas Rahm gut vermischt und in eine gebutterte Auflaufform gefüllt. Obenauf gibt man etwas geriebenen Käse und Butterstückchen. Der Auflauf wird gut gebacken und in der Form serviert. Man kann eine gute Buttersauce extra dazu servieren.

Siehe auch Reisauflauf, Reispudding und Reistimbal.

Die Teige.

Eine wichtige Rolle bei der Getreidenahrung spielt das Teigmachen. Zu allen Mehlspeisen kann das kräftigere, nahrhaftere Weizenkraftmehl (s. unter Nahrungsmittelkunde) verwendet werden.

Man muß zu allen Teigen trockenes, gesiebtes Mehl haben. Aus feuchtem, knolligem Mehl läßt sich kein guter Teig herstellen. Kommen Eier hinein, so sollte man diese extra hiefür schaumig klopfen. Dies ist der Gewohnheit, ein Ei ums andere mit dem Teig wohl zu verklopfen, nicht nur deswegen vorzuziehen, weil man durch das gleichzeitige Rühren aller Eier rascher fertig wird, sondern auch deshalb, daß auf diese Weise alle Eier gleich lang geklopft oder geschlagen werden. Kommt geschmolzene Butter zum

warmen Teige, so muß diese ebenfalls mit den Eiern geschlagen werden. Damit das besser gelingt, muß man die Eier vorher erwärmen, d. h. in warmes Wasser legen. (Siehe auch Rühren, Schneeschlagen usw.)

528. Rührteige. Man unterscheidet leicht fließenden, langsam fließenden und brockig fließenden Rührteig. 100, 125—150 g Mehl auf ¼ l Flüssigkeit sind die Masse für dünneren und dickeren Rührteig. Zu jedem dieser Teige wird das nötige Mehl in die Teigschüssel — mit dem nötigen Salz oder Zucker usw. — gegeben. Man schafft für die Flüssigkeit in der Mitte des Mehles eine Vertiefung. Dieses wird mit der Flüssigkeit rasch gemengt, bis keine Knollen mehr zu sehen sind. Das alles muß leicht und flink geschehen, je weniger daran herumgepäppelt wird, desto leichter wird die Speise, weil sich so die Mehlteilchen nicht ineinander verkleistern. Es gibt süße Teige, die oft sehr lang gerührt werden müssen.

Zum guten Aufgehen und Lockerwerden einer Speise soll durch Rühren Luft in den Teig hineingearbeitet werden. Es ist irrig, zu glauben, man dürfe dabei immer nur nach einer Seite rühren. Wichtig ist, daß man den Teig kräftig bearbeitet; eine geübte Köchin erreicht vielleicht nach 10 bis 15 Min. kräftigem Rühren einen feinen lockeren Teig, während die Anfängerin 30—40 Min. dazu braucht. Kennzeichen eines gut durchgearbeiteten Rühr- oder Klopfteiges sind, wenn er Blasen wirft. Für das Gelingen mancher Speise ist es gut, wenn der Teig 1—2 Std. vor dem Verbrauch ruhen kann. Zum Mischen solcher Teige verwendet man mit Vorteil die Schwingrute, so lange der Teig nicht zu dick ist.

529. Klopfteige. Auch da unterscheidet man weichen oder festen Klopfteig. Die anfängliche Behandlung ist wie beim Rührteig. Es bedarf in der Regel 125, 150—175 g Mehl auf 2 dl Flüssigkeit. Die Zugabe von Eiern verändert das Verhältnis unwesentlich, da diese, wenn sie an die Hitze kommen, sofort erstarren. Einiges Gegengewicht leistet hiefür die Butter, so daß beide zusammen sich mehr oder weniger ergänzen. Ein solcher Teig bedarf mehr Luft als ein Rührteig, weil die Mehlteilchen kompakter in einander liegen und infolgedessen weniger Flüssigkeit auch weniger Luft zum vornherein eingeschlossen ist. Das sog. Klopfen wird derart ausgeführt, daß man unter fortwährender Drehung der Teigschüssel mit dem Rührlöffel auf den Boden des Gefäßes unter den Teig greift, ihn hiemit in die Höhe hebt, je höher, desto besser, und so in rascher Folge fortfährt, bis der Teig glatt und glänzend ist und sich von Löffel und Schüssel abschält. In einem weichen Klopfteig sinkt der Löffelstiel ganz allmählich um und die Furche schließt sich nach und nach, in einem festen bleibt er stehen und die Furche bleibt so ziemlich offen.

530. Knetteige. Für Knetteige ist auf 500 g Mehl im Mittel ¼ l Flüssigkeit erforderlich. Aber wie bei allen Teigarten, so kommt auch hiefür das Quellungsvermögen des Mehles in Betracht. Man tut daher gut, wenn man wenigstens ⅛ der Gewichtsmenge vom Mehl zurück behält, es wird sich dann während der Bearbeitung zeigen, ob mehr oder weniger erforderlich ist. Das Mehl, das man mit der nötigen Salzzugabe in die Teigschüssel gegeben hat, wird von der Mitte aus bis nicht ganz auf den Boden auf die Seiten gezogen, so daß es gleichsam einen Kranz um die Höhlung in der Mitte bildet. In diese Höhlung wird die Flüssigkeit gegossen, das Mehl allmählich von allen Seiten nach und nach eingerührt, aber noch nirgends darf der Teig direkt mit dem Schüsselrand in Berührung gebracht werden. Man rührt so den Teig, bis er dick ist, er nimmt dabei das noch vorhandene Mehl von selbst auf. Ist der Teig so dick, daß man ihn nicht mehr rühren kann, so beginnt

man mit dem Kneten, was bei kleinen Teigen nicht immer mit der Hand, sondern auch mit einem großen Kochlöffel oder mit einem Stößel durch Stampfen und öfteres Wenden geschieht. Ein guter Knetteig muß weich und sehr elastisch sein. Wenn man einen Teil davon in die Höhe hebt, so muß er sich langsam in die Höhe ziehen lassen, ohne zu brechen. Daran erkennt man auch, ob er noch zu dünn sei, wenn das in die Längeziehen zu rasch erfolgt. Dann knetet man weiter, wobei man Mehl zugibt, bis die Konsistenz richtig ist. Hiebei kommt es aber noch darauf an, ob der Teig in einer Form oder ohne solche gebacken werden soll. Ein Formteig darf etwas läufig sein, während ein Teig, der ohne Form gebacken wird, nicht zerlaufen darf. Erst dann ist er genügend geknetet, wenn er sich von Hand und Schüssel sauber ablöst. Er wird mit wenig Mehl bestreut, und wenn er aufgehen soll, mit einem Tuche bedeckt an die Wärme gestellt.

531. Rollteige. Mit Eiern, Rahm, Butter und Mehl wird ein nicht sehr steifer Knetteig angemacht, und wenn er so weit bearbeitet ist, daß er sich von Hand und Knetgefäß löst, nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Teigbrett. Man fasse ihn anfänglich leichter, solange er noch leicht anklebt, stäube aber mit dem Siebe allemal ein wenig Mehl unter, sobald er wieder kleben will. Man wirkt den Teig auf dem Teigbrette so, daß man ihn unmerklich dreht, den Rand hebt, nach sich zu zieht und wieder niederdrückt, so daß die äußersten Partien fortwährend zerrissen werden, wodurch der Teig durch und durch bearbeitet wird, bis man ihn endlich rollen kann, ohne daß er mehr anklebt. In der Regel soll er weich, geschmeidig und so elastisch sein, daß ein Fingereindruck sich wieder in die Höhe hebt.

Dies sind die allgemeinen Regeln zur Bereitung einfacher Teige. Für Backwerke verschiedener Art wird auf die betreffenden Rezepte verwiesen.

Blätterteig, Brandteig, Hefenteig, Mürbteig, Zuckerteig, siehe diese.

Klöße, Nocken, Pfluten, Spätzli usw.

Die Mehrzahl dieser Mehlspeisen bildet mit Obst ein selbständiges Gericht, manche dienen als Beigericht zu Fleisch und Gemüsen. Bei der Bereitung derselben gelten die gleichen Regeln, wie bei den Suppenklößen (Nr. 68 ff.). Hauptsächlich sehe man darauf, daß sie in reichlich kochendes, gut gesalzenes Wasser eingelegt werden, damit sie schwimmen können und dann aber langsam gekocht werden. Zu beachten ist hiebei, daß man das Kochwasser während des Einlegens nicht zum Wallen kommen lassen darf; genügt das Einwerfen der Klöße usw. hiebei nicht, so muß das Kochwasser mit einem Guß kalten Wasser abgeschreckt werden.

532. Milchpfluten von Mehl. a) Auf 1 l Milch 15 g Salz, 20—25 g Butter, 2 Eier, 200 g Mehl und zum Abschmälzen 1 gehäufter Löffel Brotkrumen und 25 g Schmelzbutter. Milch, Salz und Butter werden zusammen aufs Feuer gesetzt, und sobald es siedet, schüttet man das Mehl auf einmal ein. Es muß so glatt als möglich verrührt werden. Dann hebt man die Kasserolle vom Feuer, mischt die unterdessen mit 2 Löffel Milch zerrührten und in warmes Wasser gestellten Eier dazu, stellt die Masse wieder übers Feuer, bis sie unter Unrühren zum dicken, sich ablösenden Brei geworden ist. Man kann sie zum Aufquellen ½ Std. in den Selbstkocher stellen. Dieser Brühteig wird nachher, löffelweise, in eine warme Platte aufgehäuft, angerichtet. Der Löffel muß dabei jedesmal in heißes Wasser getaucht werden, und man hat jede Lage Pfluten mit Paniermehl oder Brösmeli zu bestreuen,

damit sie nicht aneinander kleben. Zuletzt überbrennt man sie mit der Brosamenschwitze. Man kann auch reichlich Brosamenschwitze machen und den eisernen Löffel, mit dem man die Pfluten aussticht, jeweils in die Schwitze, statt in Wasser tauchen. — Gut zu gekochtem, frischem oder gedörrtem Obst.

b) Milchpfluten von grobem Grieß. Auf 1 l Milch 150 g grober Grieß. Uebriges Verfahren alles wie bei a.

c) Aufgezogene Grießpfluten. Sobald der Teig sich von der Pfanne löst, hebt man ihn vom Feuer, verrührt ihn mit 2 Eiern und einem Stückchen Butter und läßt ihn 1/4 Std. stehen. Man gibt in eine Auflaufform (Porzellan) etwas Butter und Milch (1 dl), häuft die Pfluten, wie unter a angegeben, bergartig auf, begießt sie mit etwas geschmolzener Butter und läßt sie 20—25 Min. im heißen Ofen aufziehen.

d) Mais- und Haferpfluten. Wie Grießpfluten. Sie können beim Anrichten, Lage um Lage, mit Reibekäse bestreut und zuletzt mit reichlich brauner Butter oder mit 1 dl kochendem, süßem Rahm begossen werden.

Grieß-, Hafer- und Maispfluten können vorteilhaft auch mit Wasser, oder halb Milch halb Wasser, und ohne Eier gekocht werden.

e) Milchpfluten von Reisflocken oder Weizenflocken. Wie bei b.

f) Schwedenklöße. Man nimmt auf 1 l Milch 60 g altbackenes Hausbrot, welches man mit 3/4 l Milch zum Kochen bringt und 1/2 Std. in den Selbstkocher stellt, damit man es zerstoßen kann. Hernach setze man es wieder aufs Feuer, fügt einen halben Teelöffel Salz dazu und läßt's zum Kochen kommen. 60 g Mehl werden mit dem übrigen 1/4 l Milch zu einem glatten Teige gerührt und dann in die kochende Milchsuppe gegeben. Dies läßt man unter Umrühren wieder kochend werden. Von 1 Obertasse Grieß wird nach und nach so viel eingerührt, bis der Teig anfängt, sich von der Pfanne zu lösen. Darauf setzt man ihn 15—30 Min. in den Selbstkocher, so daß der Grieß Zeit hat, noch weiter aufzuquellen. 1/2 Std. vor Essenszeit bricht man die Pfluten in eine mit Butter bestrichene Auflaufform aus, bestreut Lage um Lage mit Brösmeli, und sobald der Teig, bergartig aufgehäuft, ausgebrochen ist, schüttet man einen Guß von 2—3 Eiern mit 2—3 dl Rahm verrührt und mit ein wenig Salz und Muskatnuß gewürzt, darüber, gibt Butterflöckchen oben auf und stellt die Speise 20—25 Min. in den heißen Ofen oder zwischen Glut, bis der Guß fest ist. Man gibt die Schwedenklöße kochend auf den Tisch. — Zu gedämpften Zwetschgen, Birnen oder Aepfeln gut.

Uebriggebliebene Pfluten geben in Butter gebraten oder in Würfel geschnitten und in Butter geröstet, nach Belieben noch mit einem Eierguß versehen, wieder sehr beliebte Gerichte zu gekochtem Obst.

Siehe auch Kartoffelpfluten.

533. Spatzen. a) Wasserspatzen (Spätzli). Zu allen folgenden Spätzliteigen kann das vollwertige Weizenkraftmehl mit Vorteil, beliebig mit Vollmehl gemischt, verwendet werden. Die Spätzchen werden, mit Weizenkraftmehl zubereitet, lockerer und natürlich nahrhafter. Zum Spatzenteig rechnet man auf 1/2 kg Mehl 4 dl laue Milch, oder halb Milch und halb Wasser, oder Wasser, 1—2 Eier und Salz; davon wird ein mittelmäßig fester Klopfteig gemacht, den man vor dem Gebrauch mindestens 1/2 Std. stehen lassen muß. Dann wird er nochmals gut geschlagen. Hiebei zeigt sich's, ob das Mehl gut aufgequollen ist oder ob es nachgelassen hat,

wobei nötigenfalls mit ein wenig Flüssigkeit oder Mehl nachgeholfen werden könnte. Zum Kochen der Spatzen setze man in einem tiefen Topf 2 l Wasser mit einer Handvoll Salz auf. Wenn es siedet, schlage man die Spätzchen ein. Man gibt den Teig in kleineren Portionen auf ein genäßtes Brettchen und schneidet ihn mit einem Messer ein, indem man mit dem Messerrücken feine Streifchen Teig ins Wasser schiebt. Das Messer soll jedesmal ins Wasser getaucht werden. Oder man verwendet ein Spätzchensieb, durch welches der Teig hindurchgetrieben wird. Ist man mit dem Einschlagen bei Mittelfeuer fertig, und sind die Spätzchen oben aufgetreten, so stellt man sie bis zum Anrichten gedeckt beiseite. Hat man ein größeres Quantum Spätzchen zu machen, so hebt man die aufgestiegenen in heißes Wasser, deckt dieses und fährt fort, bis alle eingeschlagen sind. Wenn man sie ausschöpft, mit kaltem Wasser begießt, wieder in heißes Wasser legt und in den Selbstkocher stellt, kann man sie 2—3 Std. unbeschadet bis zum Anrichten darin lassen. Ein geringeres Quantum darf einfach mit dem Kochwasser eingesetzt werden, sofern dies klar geblieben ist, was auch als Zeichen dafür gilt, daß der Teig nicht zu dünn war. Beim Anrichten stürzt man sie auf ein Sieb (das Kochwasser wird zu Suppe verwendet), richtet sie gehäuft auf eine Platte an und schmälzt sie mit brauner Butter und gelb gerösteten Brosamen oder Zwiebeln ab. Auch kann man einige Löffel süßen Rahm darüber geben.

Zu Spatzen gibt man mit Vorliebe gekochtes Obst oder Dörrobst, Sauerkraut, Bohnen und andere Gemüse.

b) Käsespätzchen. Man bestreicht eine feuerfeste Platte mit Butter, schichtet die Spätzchen lagenweise ein, je mit Reibekäse dazwischen. (Weicherer Käse kann gehackt werden.) Schließlich wird ½ Tasse heiße Milch darüber gegossen. Dann erst schmälzt man sie mit Brot- oder Zwiebelschwitze ab und zieht sie im Ofen 10—15 Min. auf. — Will man Käsespätzchen in den Selbstkocher stellen, so schichtet man sie in eben angegebener Weise in eine Kocherkasserolle, schmälzt sie ab, wenn sie mit Milch begossen sind, setzt sie aufs Feuer, deckt sie und setzt sie ein, wenn der Deckel brennend heiß ist. Sie können so ½, aber auch 1—2 Std. und länger ohne Veränderung im Kocher stehen.

c) Spätzchen in Fleischbrühe usw. Man begießt die eingeschichteten Spätzchen, anstatt mit Butter u. dgl., mit Fleischbrühe, Bratenbrühe oder mit einer braunen Sauce.

d) Eierspätzchen. Je mehr Eier, desto weniger Milch nimmt man auf die gleiche Menge von Mehl. Der Teig darf nicht zu dünn und auch nicht zu dick sein; es muß ein etwa mitteldicker, gut bearbeiteter Klopfteig sein. Ist bei der Probe der Teig noch zu fest, so verdünnt man ihn mit lauem Wasser oder Milch.

e) Kartoffelspätzchen. Unter einen recht dicken Spätzchenteig können erkaltete geriebene Kartoffeln gemischt werden. Solche Spätzchen sind gut, wenn sie mit Speckwürfeln und Zwiebeln abgeschmälzt werden.

f) Speckspätzchen. Eine Handvoll fein geschnittenes Schwarzbrot wird mit 125 g gekochtem geräuchertem Speck, Zwiebeln und Petersilie gehackt und unter die angerührte Portion Spätzchenteig gemischt. Weiteres Verfahren nach a.

g) Spinat- oder Mangoldspätzchen. Unter den gut gearbeiteten Spätzchenteig mischt man 2—3 Handvoll gut gereinigten, roh gewiegten Spinat oder Mangold. Man überschmälzt diese Spätzchen mit in Butter und Speck gerösteten Zwiebeln.

h) Kirsch- oder Birnenspätzchen. Im Bündnerland gibt man

oft dürre, geschwellte, wohl vertropfte Kirschen oder halbweich gekochte, fein geschnittene, dürre Birnen unter den Spätzchenteig, der in diesem Fall vom Brettchen in das Wasser eingeschlagen werden muß. Die Spätzchen läßt man 5 Min. auf dem Feuer und 30 Min. im Kocher stehen. — Zu Sauerkraut, Bohnen, dürrem Obst u. dgl.

i) Leberspätzchen. Man schabt 375 g gute Rindsleber aus Haut und Sehnen, hackt sie mit 1/3 Zitronenschale, 1/2 Zwiebel, Petersilie und Majoran fein durch, rührt 60 g Butter weiß, schlägt 2 Eier dazu, gibt die Leber hinein, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und gibt Semmelbröseln, Grieß, Paniermehl oder Mehl hinzu, bis es einen weichen, stehenden Teig gibt, den man 1 Std. stehen läßt. Wenn das Probestück beim Kochen nicht zerfährt und auch nicht zu fest wird, beginnt man durch ein großlöcheriges Sieb mit dem Einschlagen der Spätzchen in siedendes Wasser, mit welchem man sie zu Tische geben kann. Oder man zieht sie aus und schmälzt sie mit Zwiebeln ab.

k) Wasserschnitten. Ein mit Milch oder Eiern noch mehr verdünnter Spatzenteig wird blasig gerührt, gleichmäßig geschnittene Brot- oder Weckenscheibchen hineingetaucht, wie Spätzchen gekocht, angerichtet und serviert.

l) Uebriggebliebene Spatzen, drei Arten. 1. Man röstet die Spätzchen wie Kartoffeln in Butter oder in Zwiebelschwitze, bis sie gelben Boden haben.

2. Oder man nimmt die Spätzchen in steigende Butter, röstet sie, bis sie heiß sind, gießt dann Rühreimasse darüber (1—2 Eier, 2 Löffel Milch, mit Salz gewürzt). Man kann auch etwas Schnittlauch unter die Eier nehmen oder darüber streuen. Sobald der Kuchen gebacken ist, wird er angerichtet.

3. Uebrige Spätzchen können auch mit Kartoffeln gemischt gebraten, oder in brauner Sauce, in Tomaten-, Zwiebel- oder Specksauce aufgekocht und zu Kartoffeln gegeben werden. — Hat man übrige Wasserschnitten, so zerschneidet man sie und brät sie auf gleiche Weise. Oder man taucht sie in ein zerschlagenes Ei, wälzt sie in Brot- oder Paniermehl und bratet sie wie Kotelette. — Uebrige Spatzen aller Art geben mit Salat, Sauerkraut oder gekochtem Obst eine angenehme Abendspeise. Gebraten und mit etwas Zucker überstreut, schmecken sie gut zu Kaffee.

m) Jägerklöße. Man macht von 1/4 kg Mehl, 1—3 Eiern, 2 dl Milch und hinreichend Salz einen gut bearbeiteten Spätzliteig. Hierzu kommen 1/2 fein gehackte Zwiebel und 1 Obertasse Brotwürfelchen, welche miteinander in 50 g feinen Speckwürfeln gelb gedämpft worden sind. — Nach Belieben kann man auch 1 Handvoll Spinat und 1/2 Handvoll Petersilie zusammengehackt damit abrühren.

n) Soldatenklöße. Unter gewöhnlichen Spätzchenteig mischt man 1 Obertasse gelb gebratene Brotwürfelchen. Im übrigen werden sie wie Jägerklöße gekocht, angerichtet und mit Obst oder Sauerkraut zu Tische gegeben. Diese beiden Arten werden mit dem Löffel ins Kochwasser gegeben.

534. Römische Klöße. Man macht 1/2 l Wasser mit 30 g Butter und Salz kochend und streut rasch 125 g Mehl mit 125 g fein gehacktem oder zerriebenem altbackenem Brot oder Semmelkrumen hinein. Der Teig wird auf dem Feuer gerührt, bis er sich von der Pfanne löst, auf dem Teigbrette mit hinlänglich Mehl zu einem Rollteige bearbeitet, bis er geschmeidig ist und sich nicht mehr anhängt. Er wird in vier Teile geteilt und jeder in eine lange dünne Rolle ausgerollt, welche in nußgroße Stücke zerschnitten wird. Man streift diese Stücke mit dem Zeig- und Mittelfinger der inneren Fläche

des Reibeisens entlang, dadurch erhalten sie einerseits eine Zeichnung, anderseits werden sie durch den Fingerdruck hohl, was sie leichter werden läßt. Sie werden in Salzwasser gekocht, mit brauner Butter begossen und zu Rindsbraten oder Gemüsen gereicht.

535. Böhmische Klöße. a) 50 g Butter werden weich gerührt und darauf mit 4 Eiern schaumig geschwungen. Hiezu gibt man 60 g in 30 g Fett geröstete Semmelwürfelchen — manche lieben sie ungeröstet. Das alles wird mit ¼ l Milch abgerührt, mit Muskatnuß und Salz gewürzt und mit so viel (200—250 g) Mehl versetzt, daß daraus ein guter Klopfteig entsteht. Man sticht die Klöße mit einem Eßlöffel aus, kocht sie wie Soldatenklöße, hebt sie aus und gibt sie zu Dörrobst.

b) Böhmische Klöße mit gehacktem Fleisch. Man kann den böhmischen Klößen auch nach Belieben 100—150 g fein gewürfelten Schinken, Pökel- oder Rauchfleisch, Cervelats u. dgl. beimengen. — Dazu wird Salat serviert.

536. Semmelklöße. 300 g altbackenes Brot werden fein gewürfelt, die Hälfte mit ½ l kochender Milch begossen und zugedeckt. In hinlänglich Butter dämpft man zuerst ½ fein gehackte Zwiebel mit einem Löffel fein geschnittener Petersilie weich und gibt das zum bedeckten Brot. Die übrigen Brotwürfel röstet man mit 30 g Butter in derselben Pfanne gelblich und mengt diese mit 4 Eiern, hinlänglich Salz, Pfeffer und Muskatnuß nebst 100—200 g Mehl unter das geweichte Brot. Wenn die Masse gut gemengt ist, läßt man sie zum mindesten ½ Std. quellen. Man schöpft mit einem runden, in heißes Wasser getauchten Löffel Klöße in reichlich schwachsiedendes Salzwasser aus, läßt sie offen 5 Min. langsam ziehen, deckt sie dann und stellt sie 20—30 Min. in den Selbstkocher. Sie werden erhöht angerichtet und mit Brot- oder Zwiebelschwitze übergossen, falls sie nicht mit Saucenfleisch serviert werden.

537. Brotklöße. 375 g Brotkrume müssen in Wasser geweicht und nach 10—15 Min. gut ausgedrückt werden. Man mischt sie mit 2—3 Eiern, hinlänglich Salz und Muskatnuß oder Grünem und 1—2 Löffeln Mehl. — Weitere Behandlung wie Nr. 536.

538. Speckklöße. Verhältnis der Zutaten wie Nr. 536. Nur werden statt Butter zum Rösten der Semmelwürfel 125 g geräucherter, in feine Würfel zerschnittener Speck genommen.

539. Fleischklöße. a) Man lasse 250 g Muskelfleisch vom Rind, 250 g vom Schwein und 125 g vom Kalb, sowie 125 g Rindsnierenfett zusammenhacken und gebe dazu 1½ in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Brötchen, gehacktes und nach Belieben gedämpftes Grünes und Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Man formt hievon Kugeln im Durchmesser eines Zweifrankenstückes, wälzt sie in Mehl und streut in eine entsprechende Pfanne ½ fein geschnittene Zwiebel und zerpflückte Butter. Auf dieses lege man die Klöße und gieße soviel kaltes Wasser dazu, bis sie fast bedeckt sind. So setze man sie rasch zum Feuer, lasse sie 5 Min. sieden und stelle sie dann ½ Std. in den Selbstkocher. Die Sauce wird durch die in Mehl gewälzten Klöße sämig genug.

b) Fleischklöße von Restenfleisch. Fleischpuddingmasse (Nr. 279) wird nach a zu Klößen geformt, diese in genügend kochende Frikasseesauce (Nr. 95) gegeben, 5 Min. gekocht und 30 Min. in den Selbstkocher gestellt.

540. Wurstbrätklöße. 500 g Wurstbrät werden mit 2 dl frischer Milch abgerührt, 1—2 Eier, 1—2 Löffel geschmolzene Butter und so viel trockenes

Brot dazu gegeben, daß der Teig so dick wird, daß man kleinere Kugeln, die man in Mehl wälzt, mit einem Löffel rollen kann. Im übrigen verfährt man damit, wie bei Fleischklößen (Nr. 539).

541. Bayrische Leberklöße. a) 2 altbackene, abgeriebene Brötchen werden mit so viel Milch oder Wasser begossen, als sie aufsaugen, dann deckt man sie. 1/2 kg aus Haut und Adern geschabte Rindsleber wird fein gehackt, ebenso 50 g Nierenfett, 1 Sträußchen Petersilie, etwas Schnittlauch und 1/2 kleine Zwiebel. Das gehackte Grüne samt Zwiebel wird in 20 g Butter gedämpft, dann rührt man die Leber ein paarmal mit um. Sobald sie steif ist, zieht man das Gefäß rasch vom Feuer zurück, gibt das gut ausgedrückte Brot dazu, dann das Nierenfett und hierauf noch 100 g Mehl. Man mengt das alles gut, gibt 2 Eier hinzu, eins nach dem andern, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und etwas geriebenem Majoran und macht die Probe mit einem Löffel Masse. Zeigt sich diese nach 15 Min. langem Ziehen in wenig und schwach kochendem Wasser als zu weich, so gibt man noch etwas Mehl oder geriebenes Brot dazu. 30 Min. vor dem Essen formt man eigroße Klöße, gibt sie in 2 1/2 l mit 2 Teelöffel Salz versehenes Wasser. Wenn das Wasser bei schwachem Feuer wieder rings siedet, so deckt man den Topf und stellt ihn in den Selbstkocher oder an warme Herdstelle. Nach 1/4 Std. richtet man die Klöße an, gibt Brosamen- oder Zwiebelschwitze darüber und gibt sie mit Bohnen, Sauerkraut oder Rotkraut.

b) Leberklöße, andere Art. 1/2 kg aus Haut und Sehnen geschabte Rindsleber wird mit Grünem, Schnittlauch, Petersilie und Majoran fein gehackt, in eine Schüssel gegeben und mit 1/4 l Milch gut verrührt. Man gibt 250 g altbackenes, geriebenes Schwarzbrot nebst 125 g in Butter gelb geröstete Brotwürfelchen und 2—3 Eier dazu. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Majoran und arbeitet darauf den Teig sehr gut durch. Man läßt ihn wenigstens 1/2 Std. stehen; sollte er bei der Probe zerfahren, so verdickt man ihn mit etwas Mehl. Weitere Behandlung wie bei a.

c) Leberklöße, dritte Art. 1/2 kg Rindsleber wird mit Petersilie, Zwiebeln und Rindsfett gehackt und mit 1 dl Wasser gut verrührt. Im weiteren kommen dazu 3 abgeriebene, in Wasser geweichte und wieder gut ausgedrückte Brötchen, Pfeffer, Salz und Muskatnuß und am Reibeisen geriebene, tags vorher gekochte Kartoffeln. Weitere Behandlung wie bei a.

542. Kartoffelklöße von roh geschälten Kartoffeln. a) 4—5 mehlige Kartoffeln werden, wie zu Kartoffelstock Nr. 373 f, gesotten und auf dem Siebe gedeckt verdampft. Sodann werden sie noch ganz heiß in eine tiefe Schüssel passiert, sofort mit 50 g Mehl, 1/2 Teelöffel Salz und 1 Prise Pfeffer bestreut und dies alles miteinander gut vermischt. Wie für einen Knetteig wird in der Mitte dieser Masse eine Vertiefung gemacht, zwei kleine, stark geschlagene Eier hineingegeben, um welche herum die Kartoffelmasse nach und nach eingerührt und dann geknetet wird. Man läßt sie erkalten und röstet inzwischen 1 in kleine Würfelchen zerteilte Semmel hübsch gelb. Sodann forme man von der Masse stark eigroße Klöße, teile die Brotwürfel in so viel Teile, als Klöße vorhanden sind, drücke jeden Kloß flach, lege die für den Kloß bestimmte Portion Brotwürfel hinein, drücke den Kloß wieder so zusammen, daß die Würfel in der Mitte bleiben, und rolle ihn rund. 25—30 Min. vor dem Anrichten gebe man sie nacheinander in schwach gesalzenes, kochendes Wasser, lasse sie wieder auf den Kochgrad kommen und stelle sie bis zum Anrichten in den Selbstkocher oder an warme Herdstelle. Sie werden mit brauner Butter und nach Gutfinden auch mit gelb gerösteten Brosamen abgeschmälzt.

b) Klöße von rohen geriebenen Kartoffeln. Von 2 altbackenen kleinen Weckchen (125 g Brot) wird das eine in feine Würfel geschnitten und in 20 g Fett gelb geröstet, das andere aber in dünne Scheiben zerschnitten, mit heißer Milch begossen, die sofort wieder abgegossen wird, und gedeckt. Inzwischen reibt man 3/4 kg rohe, geschälte Kartoffeln auf ein dünnes, gebrühtes, in ein Kartoffelsieb gebreitetes Tuch und preßt den Kartoffelsaft rein aus. An das gebrühte Brot rührt man nach und nach 2 bis 4 Eier, die Brotwürfel und danach die Kartoffeln. Man probiert, ob die Masse beim Kochen nicht zerfahre; wenn dies der Fall ist, bindet man sie hinlänglich mit Mehl, schöpft mit dem Anrichtlöffel größere Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt sie 1/4 Std. kochen. Man schmälzt sie mit gelb gerösteten Brosamen und gibt sie mit Dörrobst allein, oder zu Schweinebraten oder Schweinskoteletten.

c) Feine Kartoffelklöße. Eine wegen ihres pikanten Geschmacks beliebte Art von Kartoffelklößen ist folgende: auf einen gehäuften Teller geriebener, am Tage vorher in der Schale gekochter Kartoffeln nimmt man 2 Eier, 1 Obertasse feinen Grieß, 1 Prise Salz und so viel Mehl, daß ein mittelweicher Teig entsteht, den man tüchtig knetet und schlägt, und auf einem, gut mit Mehl bestäubten Nudelbrett mit dem Wellholz zu einer etwa fingerdicken Platte austreibt. Inzwischen hat man 1 Stück frische Butter (etwa 60—70 g) mit einer feingehackten großen Zwiebel und einem Löffel geriebener Semmel auf dem Herd hellgelb schwitzen lassen. Mit dieser breiigen Masse wird der ausgetriebene Kloßteig bestrichen und sofort zu einer langen Rolle zusammengewickelt. Von dieser schneidet man nun gleich große Stücke, in der Größe eines Apfels und rundet sie vorsichtig zwischen den gut mit Mehl bestäubten Händen. Die Klöße werden 7—8 Min. in Salzwasser gekocht und sofort aufgetragen. Durch den beigefügten Grieß werden sie sehr locker, während die Zwiebel- und Semmelschwitze, mit der sie gefüllt sind, einen besonderen Wohlgeschmack geben. — Zu jedem Gemüse und Braten als Beilage geeignet. Besonders gut munden sie gebraten als Nachtessen, wozu man die übrig gebliebenen Klöße in nicht zu dünne Scheiben schneidet und recht rasch und knusperig in gebräunter Butter bratet.

d) Bayrische Klöße. 10 große, mehlige Kartoffeln werden in Salzwasser gargekocht, geschält und, wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben. Dann schneidet man zwei abgeschälte Semmeln in kleine Würfel und röstet diese in Butter goldgelb. Nachdem man die geriebenen Kartoffeln mit 3 Eiern, Pfeffer, Salz und Muskatnuß gut verrührt hat, gibt man das geröstete Brot hinzu und formt nun mit mehlbestäubten Händen Klöße daraus, dreht diese nochmals in Mehl um und legt sie in kochendes Salzwasser ein. Gargekocht, werden sie herausgenommen, in 2 Teile geschnitten, angerichtet, mit in Butter geschmälzten Zwiebeln oder Brösmeli übergossen und zu Ragout, Gulasch und anderen Fleischgerichten oder Gemüsen mit reichlich Sauce serviert.

e) Thüringer Klöße. Man reibt rohe Kartoffeln am Morgen des Tages, an dem die Klöße gemacht werden sollen, sogleich in Wasser, läßt sie darin einige Std. lang stehen und tut sie in einem Beutel unter eine Quark- (Käse-) Presse, bis sie ganz trocken sind. Von eben so viel Kartoffeln kocht man einen dicklichen Kartoffelbrei, brüht mit diesem das Reibsel und knetet die Masse recht stark, bis sie sich von der Schüssel, worin sie geknetet wird, ablöst, formt sofort faustgroße Klöße gleich neben dem Herde, auf dem eine große Pfanne mit kochendem Salzwasser bereit steht, und kocht sie gar. Außer dem notwendigen Salz kommt keine andere Zutat in die Klöße.

Sie sind locker wie Wolle. In der Schüssel, in die man die rohen Kartoffeln gerieben hatte, setzt sich Kartoffelmehl ab, das bei öfterer Bereitung dieser Klöße den im Hausstande notwendigen Vorrat Kartoffelmehl für das ganze Jahr ergibt. Es wird nach dem Abgießen des Wassers auf Papier oder auf Tüchern an der Luft getrocknet.

543. Hefenklöße. Man bereitet 3½ Std. vor Essenszeit einen dicken Klopfteig von 500 g Mehl, 50 g geschmolzener Butter, 3 dl Milch, worin 15 g Hefe aufgelöst worden sind, und 1—2 Eiern. Im Winter muß alles gewärmt sein. Der Teig muß so stark bearbeitet werden, daß er sich vom Gefäß und Rührlöffel ablöst, glänzend und spinnend ist, d. h. sehr langsam vom Löffel läuft und dann bricht. Alsdann stellt man ihn gedeckt an die Wärme. Eine Std. vor Essenszeit sticht man vom Teige hühnereigroße Brötchen ab, formt sie mit etwas Mehl rund und legt eins neben das andere auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, bedeckt sie wieder mit dem Tuche und stellt sie nochmals zum Aufgehen an die Wärme. ½ Std. vor Essenszeit legt man die Klöße in viel kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie 10 Min. sachte kochen und stellt sie ¼ Std. in den Selbstkocher. Muß man sie auf stetigem Feuer gar machen, so probiert man, ob sie gar sind, was man daran erkennt, daß ein hineingestochenes Hölzchen nach dem Herausziehen trocken erscheint. Jeder Kloß wird einzeln auf die Schüssel gehoben, in der Mitte zerrissen; hernach übergießt man alle zusammen mit braun gemachter Butter und bringt sie sogleich mit gekochtem Obst oder Dörrobst zu Tische. Die Hefenklöße können auch in Butter schwimmend gebacken werden und sind ebenfalls vortrefflich zu gedämpftem Obst oder Kompott.

Man kann aus dem Teige auch nur einen einzigen Kloß formen. Man läßt ihn aufgehen, wirkt ihn 1 Std. vorher noch einmal aus, gibt ihn in Brotform auf stetig kochendes, dampfendes Dörrobst oder bindet ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette und setzt ihn auf einen Rost zum Dampfkochen. In beiden Fällen bedarf der Kloß 1 Std., um gar zu werden. Er wird aufgerissen und mit brauner Butter begossen zu Tische gebracht.

544. Käsekeulchen. 50 g Preßhefe verrührt man mit lauwarmer Milch und Mehl zu einem Hefenstück, das gut aufgehen muß. Ist dies geschehen, so mischt man 200 g trockenen Quarkkäse hinzu, der gerieben oder zerbröckelt wird und nicht mit Kümmel vermengt sein darf, ferner 300 g Mehl, 15 g geriebene Mandeln, 4 Eier, 10 g Butter und 50 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und so viel Milch, daß ein lockerer Teig entsteht, den man abermals aufgehen läßt. Man formt daraus kleine Klöße und läßt diese nochmals aufgehen. Alsdann bäckt man sie in heißem Fette aus und gibt sie, mit Zucker bestreut, zu Tisch. Der Teig wird in der Wärme bereitet und alle Bestandteile müssen erwärmt sein, bevor man die Quarkkeulchen bereiten kann.

545. Käseklößchen. Halb Milchquark und halb Mehl arbeitet man mit 1 Tasse Rahm und 2 Eiern zu einem geschmeidigen Kloßteig, der sich von der Schüssel lösen muß. Dann sticht man kleine Klößchen davon ab, rollt sie mit den Händen, kocht sie in Salzwasser ab und reicht sie mit brauner Butter begossen, in der geriebene Semmel mitgeröstet wurde. Vorzüglich zu jeder Art von Braten, Gemüsen, Obst oder Dörrobst.

546. Apfelklöße. Man schneidet 500 g geschälte Aepfel in ganz kleine Würfel, mengt aus 400 g Mehl, 3 Eiern, 30 g Butter, ⅛ l Milch und 1 Prise Salz einen festen Kloßteig, den man gut durcharbeitet, und vermischt ihn gut mit den Apfelwürfeln. Man formt Klöße von der Masse oder sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie in siedendem Salzwasser gar. Man bestreut sie mit Zucker und übergießt sie mit brauner Butter.

547. Kirschen- und Zwetschgenklöße. Man bereitet hiefür aus 1—2 Eiern, 1 Obertasse lauer Milch, Salz und Mehl einen geschmeidigen Nudelteig, den man schlägt, bis er Blasen wirft, oder auch mit gleicher Zugabe und etwas Hefe einen Hefenteig, den man langsam aufgehen läßt. Hievon sticht man walnußgroße Klößchen ab, macht in jedes eine Mulde und füllt eine eingemachte oder n i c h t gewaschene, nur sauber abgewischte frische Kirsche oder Zwetschge hinein, die man ganz in den Teig einhüllt. Diese Klöße werden auf Brett oder Hand rund gerollt und, sobald sie alle gefüllt sind, sofort in kochendem Salzwasser abgekocht, etwa 1/4 Std. lang. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, bestreut sie mit Zucker und übergießt sie mit brauner Butter.

548. Tirolerklöße. Man weicht für 6 Personen ungefähr 125 g altbackenes Brot in Wasser ein und drückt es gut aus. Dann rührt man 50 g Butter weich, fügt 3 ganze Eier, darauf die Semmel, 500 g gekochten und klein gehackten Schinken (Reste), 20 g Mehl und 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie hinzu und rührt alles gut durcheinander. Man formt Klöße von der Masse oder sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie in nur leicht gesalzenem Wasser 8 Min. lang. Man übergießt sie mit brauner Butter und reicht sie mit Tomaten- oder Hagebuttensauce oder kocht sie direkt in Fleischbrühe gar und ißt sie mit dieser als Hauptgericht.

549. Grießklöße. Man läßt 3 dl Milch oder Wasser mit 1/2 Teelöffel Salz siedend werden. Alsdann streut man 150 g Grieß dazu und läßt ihn unter beständigem Rühren kochen, bis der Brei sich ablöst. Nachdem er vom Feuer gehoben ist, rührt man 30 g Butter dazu und noch heiß 1 stark geschlagenes, gewärmtes Ei, bis ein stehender Teig entsteht. Man läßt ihn erkalten und rührt dann noch 2 kleine Eier dazu. Behandlung beim Kochen wie Schwammklöße, oder man paniert sie leicht und bäckt sie in heißem Fett. Sie werden mit Obst zu Tische gegeben. Will man süße Klöße, so nehme man bloß 1 Prise Salz, 30 g Zucker und das Gelbe von 1/4 Zitrone. — Gut zu Kompott oder Eingemachtem.

550. Schwammklöße. Man kocht 1/4 l Wasser mit 50 g Butter auf, stürzt rasch 250 g mit 1/2 Teelöffel Salz und einer Prise Muskatnuß gewürztes Mehl hinein und verarbeitet dieses zusammen zu einem glatten, sich von der Pfanne abschälenden Teige, nimmt ihn vom Feuer und verarbeitet noch heiß 1 größeres gewärmtes Ei damit. Darauf läßt man ihn abkühlen und rührt noch 2 größere Eier hinein. Der Teig muß so dick sein, daß er steht. Von dieser Masse werden mit einem runden Löffel größere Klöße ausgestochen, in 2 l kochendes, schwach gesalzenes Wasser gegeben, 5 Min. langsam offen gekocht, 1/4 Std. in den Selbstkocher oder zugedeckt an warme Stelle gestellt, dann angerichtet und zu Obst gegeben. — Will man sie süß haben, so fügt man bloß 1 Prise Salz bei, dafür läßt man 80 g Zucker in der Milch mitkochen.

551. Milchnocken. a) Man verwendet dazu obigen Süß-Teig. 1/2 Std. vor dem Anrichten läßt man in einer Auflaufform zwei Finger hoch Milch mit Vanille, Zitronenschale oder Zimmet, einem Stückchen Butter und Zucker, kochend werden, legt mit einem Teelöffel, nicht zu nahe aneinander, Nocken ein, stellt sie in den heißen Ofen und läßt die Milch so weit einbraten, bis die Nocken schön aufgegangen und am Boden krustig sind. Sie werden mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

b) G r i e ß n o c k e n. Die Grundmasse für Grießklöße wird anstatt mit Salz mit 50 g Zucker gekocht. Zum Aufziehen der Nocken macht man 3/4 l Milch mit 50 g Zucker siedend, setzt die Nocken, eine neben die andere, ein

und gibt sie zum Aufziehen in den Ofen. Man gibt die Nocken mit Zitronen- oder Vanillesauce als süße Platte.

Anmerkung. Reste von sämtlichen Klößen können in Scheibchen zerschnitten und so oder paniert, gebraten zu Obst oder Salat gegeben werden.

Siehe auch „Suppenklößchen".

Nudeln, Makkaroni, Spaghetti und Strudel.

Ueber Herstellung und Qualität der Teigwaren siehe Kapitel „Nahrungsmittelkunde".

Die echten italienischen Makkaroni und Spaghetti sind die besten, aber auch unsere inländische Nahrungsmittelindustrie liefert sehr gute Produkte.

552. Nudeln. a) Selbstgefertigte Eiernudeln. Man macht einen nicht zu festen Rollteig (Nr. 531) von 500 g Mehl, 5 Eiern, 5 Löffel Wasser. So viel Eier, so viel Stücke schneidet man vom fertigen Teige ab, treibt sie in der Größe einer Hand aus, legt sie, mit Mehl bestäubt, aufeinander, damit sie von der Luft nicht rauh werden. Ueberdies legt man sie in ein warmes Tuch an die Wärme, sei es in einer leeren Schüssel auf warmes Wasser in den Selbstkocher, oder an die Ofenwärme. Nach einer Viertelstunde fängt man an, Flade um Flade, durchsichtig dünn auszurollen, hängt sie zum Antrocknen, mit Mehl bestäubt, über den mit Mehl bestäubten Tischrand, damit sie nicht kleben. Hierauf nimmt man die erste Flade, rollt sie locker zusammen, schneidet flink mit scharfem Messer, leichtem Zug und vorgehaltenem Zeigefinger schmale Nudeln ab und lockert sie auf. Was man nicht sogleich braucht, trocknet man an der Wärme. Man kann auch Fadennudeln zu Suppen davon schneiden. Solche Nudeln werden in reichlich kochendes gesalzenes Wasser gegeben; sobald sie aufsteigen, sind sie gut. Man kocht sie nun als Butternudeln, als Käsenudeln, als abgeschmälzte Nudeln, oder besonders als gebratene Nudeln zu Gemüse, Salat oder Obst.

b) Feinere Eiernudeln. 500 g Mehl, 7 Eier. Bereitung wie oben.

c) Billigere Eiernudeln. 500 g Mehl, 1—2 Eier, 1—2 dl Wasser. Bereitungsart wie oben.

Gute Bearbeitung dieser Rollteige ist unerläßlich.

553. Nudeln oder Makkaroni weich zu kochen. Man rechnet auf 500 g 2½ l Wasser und 25 g Salz. Wenn das Wasser gedeckt stark kocht, wirft man die Nudeln oder Makkaroni rasch hinein, deckt sie bis ein leichter Dampf aufsteigt, und setzt sie sofort 20—25 Min. in den Selbstkocher. Auf dem Feuer läßt man sie je nach ihrer Qualität 10—15 Min. offen kochen. Man schüttet sie rasch auf ein Sieb und überspült sie mit einem Guß kaltem Wasser, damit sie nicht aneinander kleben. Man verwendet sie sofort, oder je nach Vorschrift auch erst erkaltet. Das Kochwasser verwendet man zu Suppe.

Gut ist es, wenn man die Teigwaren nicht ganz weich kocht, sie dafür an warmer Stelle zugedeckt noch einige Min. stehen läßt.

Anmerkung. Will man Teigwaren blanchieren, so deckt man sie nicht, sondern läßt sie offen im Salzwasser wieder zum Sieden (am Rand entlang) kommen. Dann schüttelt man sie rasch auf ein Sieb und kühlt sie mit frischem Wasser. Das Blanchieren ist nur zu empfehlen, wenn Teigwaren säuerlich riechen sollten.

a) Nudeln oder Makkaroni mit Butter. Die abgesiebten Teigwaren werden heiß gehäuft angerichtet und mit 60—100 g nicht gebräunter, sondern in einem Töpfchen im Wasserbade oder auf Wasserdampf

geschmolzener süßer Butter gleichmäßig begossen und sofort mit Reibekäse zu Tische gegeben.

b) Nudeln oder Makkaroni abgeschmälzt. Sie werden heiß angerichtet und mit einer guten Brosamen- oder Zwiebelschwitze begossen.

c) Nudeln oder Makkaroni in Fleischbrühe. 500 g blanchierte Nudeln oder Makkaroni werden, anstatt in Salzwasser, in 1½ l guter, kochender Fleischbrühe gekocht und ohne weitere Zutaten zu Gemüse gegeben. Man serviert Reibekäse (Saanen- oder Parmesankäse) extra dazu.

d) Nudeln oder Makkaroni in Milch. Man kocht die blanchierten Nudeln in 1½ l kochender, mit Salz und Pfeffer oder mit Zucker und ganzem Zimmet und 30 g Butter versehener Milch weich und so weit ein, daß sie auf dem Feuer eine gelbe Kruste anlegen.

e) Nudeln oder Makkaroni gedämpft. Man macht eine Zwiebelschwitze von 30—40 g Fett und 25—30 g fein geschnittenen Zwiebeln. Gebrochene, blanchierte Nudeln oder Makkaroni werden in die Zwiebelschwitze geworfen und mitgedämpft, bis das Fett aufgesogen ist. Auf 250 g Nudeln oder Makkaroni gibt man ¼ l Fleischbrühe und läßt sie nach obiger Vorschrift (Nr. 553) gar werden. Anstatt Fleischbrühe kann man gesalzenes Wasser oder Milch nehmen.

f) Nudeln oder Makkaroni mit Käse werden genau wie Käsespätzchen (Nr. 533 b) behandelt.

g) Nudeln oder Makkaroni gratiniert. Frisch gekochte oder übriggebliebene Makkaroni werden mit oder ohne Reibekäse und gehacktem Schinken dazwischen in eine Kochplatte eingeschichtet, mit Brösmeli bestreut und mit geschmolzener Butter begossen, im heißen Ofen aufgezogen.

h) Nudeln oder Makkaroni mit Tomaten. Man schwenkt Nudeln oder Makkaroni mit guter Tomatensauce und serviert sie mit Reibekäse, oder streut beim Anrichten über jede Lage Reibekäse und gießt die Tomatensauce zuletzt heiß darüber.

i) Nudeln oder Makkaroni mit Schinken oder Fleischresten. Man hackt geräucherten Schinken mit ein wenig Schnittlauch oder Zwiebeln recht fein, legt eine Lage abgekochte Makkaroni in die Schüssel, streut Käse darauf, dann von dem Gehackten darüber, wieder Makkaroni, Käse und Schinken und so fort. Zuletzt gibt man Brösmeli und reichlich Butterstückchen darüber. (250 oder 500 g Makkaroni, 250 g Schinken, 125 g Käse, 60 g Butter.) Man zieht das Gericht im Ofen 20 Min. auf.

Vortrefflich ist das Gericht, wenn man 30 g Zwiebeln in 30 g Fett dämpft, 2 dl sauren Rahm dazu rührt und das übergießt, bevor es in den Ofen kommt. Man kann in diesem Fall weniger Butterstückchen auflegen, oder bei fettem Schinken sie ganz weglassen.

An Stelle von Schinken kann auch übriggebliebenes Fleisch verwendet oder mit Schinken gemischt werden.

k) Nudeln oder Makkaroni gebraten. Frisch gekochte, aber mit kaltem Wasser abgekühlte und wohl vertropfte Nudeln oder Makkaroni werden wie Spätzchen mit oder ohne Ei gebraten. Auch übriggelassene können so aufgebraten werden.

l) Nudeln oder Makkaroni gebraten, andere Art. In Salzwasser weichgekochte, abgetropfte Nudeln oder Makkaroni gibt man in heiße Butter, läßt sie etwas braten, gibt geriebenen Käse, 1 Ei, gut verklopft, mit feingeschnittener Petersilie oder nach Belieben Schnittlauch, einige Löffel kräftige Bratensauce daran, läßt sie noch in der Pfanne, bis sich unten eine

schöne Kruste bildet, stürzt sie auf eine Platte und serviert sie. Ei und Bratensauce kann man weglassen.

m) Nudeln oder Makkaroni mit Spiegeleiern. In Salzwasser weichgekochte Nudeln oder Makkaroni richtet man auf eine Platte an und gibt je nach Bedarf 3—5 Spiegeleier mit der Butter über die Makkaroni. Nach Belieben kann noch geriebener Käse dazu serviert werden.

n) Nudeln oder Makkaroni mit grünen Erbsen, Bohnen, Blumenkohl. Man kocht eines der Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch, Grünem und Butter in zirka ½ l Wasser weich, gibt weich gekochte, abgetropfte Makkaroni dazu, kocht alles zusammen zugedeckt noch 10 Min. und serviert mit geriebenem Käse.

o) Makkaroni mit Champignons. Zutaten: 300 g in Stücke gebrochene Makkaroni, 1 kleingeschnittene Zwiebel, 2 Eßlöffel gröblich gehackter Schinken, 50 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Wasser, 8 g Liebigs Fleischextrakt, 10 g Salz, 4 Eßlöffel eingemachter Tomatenbrei, 1 Prise Pfeffer, eine kleine Dose feingeschnittene Champignons. Die Makkaroni werden in reichlich Salzwasser weich gekocht und auf einem Siebe abgetropft. Man röstet Zwiebel, Schinken und Mehl in der Butter braun, verkocht die Mehlschwitze mit der Liebigbouillon und dem Tomatenbrei zu dicklicher Sauce und würzt diese mit etwas feinem Pfeffer. Man erhitzt die Makkaroni und die Champignons zusammen in der Sauce und richtet die Speise sofort an.

p) Makkaroni-Auflauf. 250 g in kurze Stücke gebrochene Makkaroni werden in Salzwasser weich gekocht. Dann vermischt man sie beliebig mit Käse und gibt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Auflaufform. ¼ l saurer oder süßer Rahm, oder Milch mit etwas Rahm wird mit 1 bis 2 Eiern, gehackten Kräutern und etwas Salz vermischt und darüber gegossen. Der Auflauf wird 1 Std. gebacken.

Siehe auch Käseauflauf mit Makkaroni.

554. Spaghetti. a) Auf echte neapolitanische Art. Sie dürfen in Salzwasser nicht zu weich gekocht sein. Dann bereitet man eine Sauce von Butter und ganz wenig Mehl. Etwas fein gehackte Zwiebeln und ganz feine Würfelchen Magerspeck werden gedünstet, Tomatenpüree und geriebener Parmesankäse dazu gegeben, die abgetropften Spaghetti noch ein paar Min. in der Sauce gedünstet und recht heiß serviert.

b) Spaghetti auf italienische Art. 500 g Spaghetti werden in 1½ l Wasser weich gekocht. Beim Anrichten pflückt man 50—60 g süße Butter hinein und streut auf jede Lage fein geriebenen Parmesankäse. Man kann auch einige Eier und Tomatensauce daran geben und die Speise im Ofen backen.

c) Spaghetti mit Tomaten. Die abgekochten Spaghetti werden angerichtet und mit Tomatensauce und geriebenem Käse gemischt, oder Sauce und Käse extra zu Tische gegeben.

Man kann schöne reife Tomaten auch quer in Hälften schneiden und, in Butter leicht gebacken, als passende Zugabe servieren.

555. Ravioli. a) Ein Nudelteig (Nr. 552) wird in 2 Hälften geteilt, jede gut ausgewellt und gedehnt. Die eine Hälfte nimmt man auf das Nudelbrett und gibt in gleichmäßigen Zwischenräumen kleine Häufchen einer guten Fleischfülle (Resten von Braten, Geflügel, Schinken) oder beliebig andere Fülle darauf und legt die zweite Teighälfte darüber. Bei jedem Häufchen wird nun der Teig gut zusammengedrückt und mit dem Backrädchen Kräpflein ausgeschnitten, die in Salzwasser sorgfältig gekocht, mit Käse bestreut und mit Butter überschmälzt werden.

b) Ravioli, andere Art. Man kocht für die Füllung 10—12 Dörrbirnen in Wasser mit etwas Zucker und Zimmet weich. Eine Tasse geriebenes Schwarzbrot wird in Butter geröstet, mit den zerschnittenen Birnen vermischt und das Ganze mit 1—2 Eigelb gebunden.

556. Gefüllte Nudeln oder Maultaschen. Man bereitet einen Nudelteig. Sobald die Fladen ausgetrieben sind, bestreicht man sie mit einem zerklopften Eiweiß, belegt je den halben Fladen mit Fleisch- oder Spinatfülle oder auch nur mit fein gehackten, in Butter gedämpften Kräutern, überstürzt die leere Hälfte auf die gefüllte, drückt den Rand gut an und schneidet mit einem Tellerrand schiefe Vierecke ab. Sie werden 1/4 Std. gekocht, mit Brosamen geschmälzt und heiß serviert.

557. Dampfnudeln. a) Man macht einen dicken Klopfteig von 1/2 kg Mehl, 15 g Preßhefe, 2 1/2—3 dl warmer Milch, 1—3 Eiern, 60—100 g Butter, 2—3 gehäuften Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz und der Schale einer halben Zitrone. Man gibt das erwärmte Mehl in die Teigschüssel, macht in der Mitte eine Höhlung, gibt die Milch samt der darin gelösten Hefe nebst einem Löffel Grießzucker hinein, rührt von dem zunächst umliegenden Mehle ein dickliches, schwer fließendes Teiglein an, überstreut es mit wenig Mehl und stellt es gedeckt zum Aufgehen an die Wärme. Hat sich der Vorteig um das Doppelte gehoben, so gebe man 1/2 Teelöffel Salz, die leicht geschmolzene Butter, 2 Löffel Zucker, sowie die Zitronenschale und die mit 1 Löffel Milch oder Rahm stark geschlagenen Eier hinzu. Dies alles wird mit dem vorhandenen Mehl zu einem glatten, glänzenden, sich vom Löffel und der Schüssel losschälenden Teige verarbeitet, welcher nun abermals gedeckt zum Aufgehen an die Wärme gestellt wird. Ist er zum zweiten Male aufgegangen, so nehme man ihn auf das mit Mehl bestreute Teigbrett, rolle ihn viereckig zweifingerdick aus, schneide 4 cm breite Streifen davon, diese in Vierecke, und forme die Nudeln durch Drehen in den Händen rund.

Man setzt sie nicht zu nahe aneinander auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, deckt sie mit einem erwärmten Tuch und stellt sie nochmals zum Aufgehen an die Wärme. 1/4 Std. vor dem Auftragen schmilzt man in weiter flacher Pfanne ein Stück Butter, bräunt darin 1 Löffel Zucker, hebt sie vom Feuer, schwenkt dies zu gleichmäßiger Verteilung, setzt eine Nudel so an die andere, daß sie sich ausdehnen können, stellt sie aufs Feuer, gießt nebenein so viel warmes Wasser, Milch oder Rahm, daß sie fingerdick darin sitzen, und bestreut sie samt der Flüssigkeit nach Belieben mit Zucker. Man deckt sie, und wenn der Deckel nicht dampffest ist, legt man ein nasses Tuch um den Rand. So läßt man sie bei gutem Mittelfeuer backen, bis sie prötzeln und gut riechen. Man stellt sie hierauf beiseite, ohne den Deckel zu heben, bis man sie anrichten und rasch zu Tische geben kann. Beim Ausstechen müssen die Nudeln die Flüssigkeit aufgesogen und einen gelben, kräftigen Boden haben. So kann man sie in 2—3 Pfannen nebeneinander backen. Man gibt sie zu gekochten Zwetschgen, oder als süße Platte mit einer süßen Milch, wie folgt: Man teigelt 1 Teelöffel Kartoffelmehl mit etwas Milch und einem Ei gut an, gibt 3/4 l Milch, 8—10 Zuckerwürfel, 1 Stück Zimmet oder Vanille daran und bringt dies unter stetem Schwingen bis vors Sieden.

Einfacher ist es, die Dampfnudeln in der Pfanne zu servieren, dazu eignen sich gut schließende Porzellanpfannen.

b) Dampfnudeln gebacken. Man kann die Dampfnudeln auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzen, sie mit Ei bestreichen und im Ofen backen, dann mit Zuckerguß bestreichen und ihn im Ofen antrocknen lassen.

c) Dampfnudeln in Butter gebacken. Man kann sie auch

in rauchheißem Fett schwimmend backen. In beiden Formen sind sie gut zu Kaffee oder Tee. Auch als süße Platte gibt man sie so mit Zucker bestreut mit einer süßen Milchsauce (Nr. 166) mit Kompott oder Creme.

d) K a r t o f f e l d a m p f n u d e l n. Man nimmt bloß die Hälfte Mehl und sucht die nötige Konsistenz des Teiges durch Zugabe von 500 g oder mehr, tags zuvor abgesottenen, nun fein geriebenen Kartoffeln beim Hauptteige zu ergänzen. Man sei dabei zum voraus vorsichtig mit der Milchzugabe.

558. Strudel. Man bereitet den Teig aus 500 g Mehl, das man in die Mitte des Nudelbrettes häuft. In das Mehl macht man eine Höhlung in die Mitte, schüttet 1 Teelöffel Salz, ein ganzes Ei und etwas lauwarmes Wasser (etwa 2 dl) hinein und verarbeitet alles zu einem weichen Teig, der sich ziehen läßt. Zuerst klebt der Teig an Brett und Händen; wenn er sich zu glätten beginnt, bringt man ihn auf eine mit Mehl bestäubte Stelle des Brettes und bearbeitet ihn mit den Ballen der mit Mehl bestäubten Hände so lange, bis er Blasen treibt und glatt und glänzend aussieht. Dann legt man ihn auf eine mehlige Ecke des Brettes und läßt ihn, mit einem erwärmten Topf zugedeckt, ½ Std. ruhen. Danach breitet man eine große Serviette über den Tisch, streut reichlich Mehl darüber, legt den Teig mitten darauf und wallt ihn mit dem Wellholz so viel als möglich aus. Hierauf folgt das Wichtigste, das Ausziehen des Teiges. Zu diesem Zweck beschwert man die Mitte des Teiges durch Auflegen des Nudelholzes, schiebt beide Hände so unter die Teigplatte, daß diese auf den Rücken der Hände zu liegen kommt, und zieht sie mit dem Handrücken vorsichtig so weit aus, bis der Teig in der Mitte und nach den Rändern zu so dünn ist, daß man durch ihn lesen kann, doch darf er nicht zerreißen. Die äußeren Ränder zieht man vorsichtig mit den Fingern fein und die alleräußersten schneidet man weg. Sie können zu Nudeln, Suppeneinlagen und dgl. benützt werden. Der fertige Strudelteig wird nun mit beliebiger Fülle bestrichen, das Tuch dann vorsichtig mit beiden Händen in die Höhe gehoben, so daß der Teig sich zu einer losen Wurst zusammenrollt, die man schneckenartig auf ein mit Fett ausgestrichenes Blech oder in eine Bratpfanne legt, reichlich mit zerlassener Butter bestreicht und in der Bratröhre goldbraun bäckt.

Gebrühter Pastetenteig oder guter weicher Hefenteig paßt auch als Strudelteig.

Als Strudelfüllungen seien folgende empfohlen:

a) A e p f e l s t r u d e l. Auf den reichlich mit Butter beträufelten Teig kommen feinscheibig geschnittene, mit Zucker marinierte Aepfel, eine Handvoll gereinigte Rosinen und feingeschnittene Mandeln.

b) F l e i s c h s t r u d e l. Man nimmt eine Fleischfülle wie zu Pudding oder Pasteten und bäckt den Strudel mit Fleischbrühe statt mit Butter.

c) G r i e ß s t r u d e l. Man dämpft in 100 g Butter 100 g Grieß gelb, läßt ihn kalt werden und streut ihn auf den Strudelteig. — Oder man verrührt einen Rest Grießbrei mit 1—2 Eiern und etwas süßem Rahm und gibt kleine und große, in Wein oder Wasser rund gekochte Rosinen und Zucker dazu.

d) K ä s e s t r u d e l. Auf ein Ei werden 30 g geschmolzene Butter weiß gerührt, dann das Eigelb damit vermischt, mit gutem Reibekäse zu einem dicken Teig gerührt, der Eischnee dazu getan und mit Rahm zu einer cremeartigen Masse gerührt.

e) K i r s c h e n s t r u d e l. Der ausgezogene Teig wird mit viel Butter beträufelt, mit entkernten Weichselkirschen dicht belegt, gezuckert, gerollt und sehr lange gebacken.

f) Krautstrudel. Man dünstet einen feingehobelten Krautkopf mit Zucker, Fett, Pfeffer und Salz auf bekannte Art sehr weich und bräunlich und streicht die Masse nach dem Auskühlen auf den vorbereiteten Strudelteig. Den gerollten Strudel bestäubt man vor dem Backen mit Zucker.

g) Mandel- oder Nußstrudel. In 60 g weiß gerührte Butter gibt man 60—75 g Zucker mit 1/3 geriebener Zitronenschale, 2 Eier und 60 g geriebene Mandel oder Nüsse und nachher so viel fein zerhackte oder besser gemahlene Baumnußkerne, daß es eine streichbare Masse gibt.

h) Pflaumenstrudel. Der mit Butter bestrichene Teig wird mit zirka 40 zu Scheiben geschnittenen, entsteinten Pflaumen, Zucker, Mandeln und etwas geriebener Semmel bestreut.

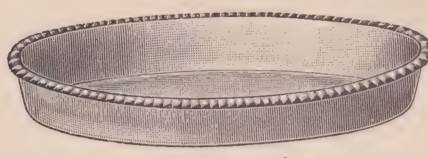
i) Quarkstrudel. 30 g Butter, 2 Eier, 2 dl saurer Rahm und 250 g glatt gerührter Quark werden schaumig geschlagen, mit Zucker und Rosinen untermischt und auf den mit Butter beträufelten Teig gestrichen. Der gerollte Strudel wird in der Pfanne in etwas Milch gebacken.

k) Rahmstrudel. Man bestreicht den ausgetriebenen Strudelteig ziemlich dick mit saurem Rahm, streut reichlich gelb geröstete Brotkrume oder gereinigte und rundgekochte Weinbeeren und Rosinen auf. In diesem Falle bestreut man ihn mit reichlich Zucker.

l) Schinkenstrudel. 1 Suppenteller feingehackter Schinken oder Pökelfleisch wird mit 3 Eigelb, 1/4 l saurem Rahm und dem steifen Schnee der 3 Eiweiß vermischt auf den Strudelteig gestrichen.

Aufläufe.

Die Masse zu den Aufläufen besteht in einem Rührteige. Ihre Grundstoffe bestehen aus Mehl, Grieß, Mais, eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Brot. Von letzterem kann man nach Belieben nur das weiche nehmen, man kann aber auch ganz gut ganze altbackene Brötchen oder getrocknetes geriebenes Brot, auch zerstoßenen Zwieback verwenden. Nimmt man die Brötchen mit der Rinde, so sorge man nur dafür, daß auch letztere gut aufgeweicht und zerdrückt wird. Die mitverwendete Brotrinde macht das Gericht nur kräftiger. Auch für diese Gerichte sei das Weizenkraftmehl empfohlen. Weitere Zutaten bilden Butter, Eier, Zucker, Früchte, Mandeln, Gewürz, auch Gemüse.



Auflaufform oval.

Es ist gar nicht gesagt, daß zu Aufläufen immer viel Eier, Butter und Zucker gebraucht werden; in den unten folgenden Rezepten finden sich manche einfach herzustellende, billige Gerichte, die namentlich als Abendspeisen und bei Kindern immer willkommen sind. (S. auch Speisezettel.) Die Aufläufe werden in stark mit Butter bestrichenen Mehlspeiseformen, die auf den Tisch gebracht werden können, im Ofen bei mittlerer Hitze, mit guter Oberhitze je nach der Größe in 40—60 Min. aufgezogen. Man lernt aus Erfahrung, welche Abweichungen bei der einen oder andern Masse nötig sind. Die Aufläufe werden nicht gestürzt, sondern in der Form sofort



Auflaufform rund.

zu Tische gegeben, ehe sie sich setzen können. Man muß auch achtgeben, daß man sie auftragen kann, sobald sie sich heben, deshalb setze man sie nicht zu früh in den Ofen. Gewöhnliche Auflaufformen umgibt man zum Servieren mit einer gesalzten Serviette, sofern man keinen Metallring hat, oder man stellt die heiße Form auf eine mit einer Serviette (Papier) belegte Platte.

559. Mehlauflauf. a) In 60 g zerlassener Butter dämpfe man 60 g Mehl (Weizenkraftmehl, oder halb und halb solches und gewöhnliches Mehl) mit 1 Prise Salz, rühre das Gedämpfte mit 3 dl heißer Milch ab und rühre fort, bis sich die Masse von der Pfanne ablöst. Mit der noch heißen, aber vom Feuer gehobenen Masse wird 1 ganzes geschlagenes Ei gut verarbeitet, dann stellt man sie zum Abkühlen. Inzwischen werden 50 g Zucker und 1/2 Paket Vanillin mit den übrigen 4 Eigelb tüchtig geschlagen, nachher mit dem abgekühlten Teige gut verbunden und zuletzt der steife Schnee der 4 Eier sachte darunter gemengt. Die Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform gegeben, in einen mittelheißen Ofen gesetzt und 3/4 Std. gebacken. Der Auflauf wird, mit Zucker bestreut, sofort in der Form serviert. Man kann auch etwas mehr Mehl und dafür weniger Eier verwenden.

b) Mehlauflauf mit Früchtekompott oder mit Eingemachtem. Man läßt den Saft der Früchte durch ein Sieb ablaufen, gibt die abgetropften Früchte auf den mit Butter bestrichenen und mit Zwieback bestreuten Boden der Auflaufform, füllt die Auflaufmasse a darüber und bäckt den Auflauf wie oben. — Selbstverständlich können die Früchte auch frisch gedämpft und abgekühlt sein. Der Saft der Früchte wird dazu serviert.

c) Zitronenauflauf. 60 g Butter, 60 g Mehl, 1 Prise Salz, schwach 3 dl Milch, 4 Eier, 1 Löffel Zitronenzucker, 2 Löffel Zitronensaft, 80 g Grießzucker. Ausführung wie bei a.

d) Punschauflauf. 60 g Butter, 60 g Mehl, 1 Prise Salz, schwach 3 dl Milch, 4 Eier, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 2 Löffel Zitronensaft, 1 Löffel Rum, Arrak, Kognak oder Kirschwasser, 80 g Zucker.

e) Mehlauflauf mit Kakao. 60 g Butter, 30 g Mehl, 50 g Kakao, 3 dl Milch, 5—6 Eier, 75 g Grießzucker. Ausführung wie bei a.

f) Einfacher Mehlauflauf mit Aepfeln. Man dämpft 500 g säuerliche, feine geschniefelte Aepfel mit beliebig Zucker, Butter und 1 bis 2 Löffeln Wasser halb weich. Sind sie erkaltet, so schlägt man 1—2 Eier dazu, gibt 125 bis 150 g Mehl daran und so viel Milch oder Rahm, daß es einen dicken, fließenden Teig gibt, dem man noch etwas geschmolzene Butter beifügt. Dies wird in eine gut gebutterte, mit Brösmeli oder Zwieback bestreute Form gegeben und im Ofen gut gebacken.

560. Saurer Rahmauflauf. 3/4 l dicker, saurer Rahm werden in 100 g Mehl gerührt, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und 1/2 an Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu gegeben. Nach und nach rührt man 5—7 Eigelb dazu und schließlich den steifen Schnee von den Eiern. Wird 25—30 Min. in mäßiger Hitze gebacken und sofort serviert.

561. Grießauflauf (Hafer-, Mais-, Weizengrieß). a) 125 g mittelfeiner Grieß, 50—80 g Butter, 80—100 g Zucker, 1/2 l Milch, 8 Eier, 1 Stange ganzer Zimmet oder 1/4 Zitronenschale. Zucker, Würze und Milch werden miteinander aufgekocht, der Grieß eingestreut und unter Umrühren gekocht oder gedeckt 25 Min. in den Selbstkocher gestellt. Dann wird die Butter mit dem Brei verrührt, nach und nach schafft man die Eigelb dazu und endlich den steifen Eischnee. Er wird in stark bebutterter und mit Grieß ausgestreuter Auflaufschüssel 30 Min. gebacken und sofort serviert. Anstatt

Milch kann man auch halb Milch halb Wasser nehmen. Oder: 250 g Grieß, 50 g Butter (mitberechnet die Butter zum Backen), 50 g Zucker, 1 l halb Milch, halb Wasser, 3—4 Eier, Zimmet oder Zitronenschale, ½ Täßchen Rahm, wenn vorrätig. Auch diese einfachere Zusammensetzung ergibt eine gute, sättigende Speise. Die Bereitung bleibt sich gleich wie oben.

b) Grießauflauf, andere Art. Grober Grieß wird in Wasser zu dickem Brei weichgekocht, mit süßer Butter und Zucker gewürzt. Dann läßt man ihn erkalten, rührt ein Ei, etwas Rahm und geriebene Zitronenschale darunter. Eine feuerfeste Porzellanschüssel wird mit Butter bestrichen, eine Lage von dem Grießbrei dareingegeben, dann eine Lage Fruchtmarmelade und so fort, bis die Schüssel voll ist. Obenauf kommt Grieß. Dann streut man noch etwas Zucker und Butterstückchen darüber und bäckt die Speise im Ofen. Dieser einfache Auflauf schmeckt kalt oder warm sehr gut.

c) Grießauflauf mit Kirschen. Ein Glas eingemachte Kirschen samt deren Saft vermengt man mit Zucker, 3—4 Löffel geriebenen Mandeln oder Haselnüssen, 3—5 Löffel Grieß, 1—2 Eiern und etwas Rahm. Die Zuckermenge richtet sich nach der Süßigkeit der eingemachten Kirschen, und Grieß braucht es je nach der Saftmenge mehr oder weniger. Man füllt die Masse in eine feuerfeste Kochplatte, gibt etwas Butter darauf und läßt den Auflauf etwa 40 Min. backen.

Der gleiche Auflauf kann auch mit frischen Kirschen gemacht werden, auch kann man Brösmeli anstatt Grieß verwenden.

Nach diesen Angaben können Aufläufe von allerlei eingemachten Früchten bereitet werden. Es sind gute einfache Dessert- oder Abendspeisen. (S. auch Kirschenpfannkuchen.)

d) Grießauflauf mit Rosinen, Weinbeeren oder Mandeln. Man gibt vor dem Untermengen des Eiweißschnees zur Grießauflaufmasse 75—100 g gereinigte Rosinen, zerschnittene Weinbeeren oder geriebene Mandeln. Ausführung wie bei a.

e) Grießauflauf mit Tomaten. Man zieht hiefür Reisgrieß oder Maisgrieß (Bramatta) vor. Es werden einige Tomaten mit Wasser zerkocht und durchgetrieben. Man setzt dieser Masse soviel Milch oder süßen Rahm bei, daß es zusammen 1 l ausmacht. Dies wird statt Milch oder Rahm zum Kochen des Reis- oder Maisgrieß verwendet. Im übrigen ist die Bereitungsart und das Verhältnis der Zutaten gleich wie bei der Grundmasse zu Grießauflauf.

562. Reisauflauf. a) 250 g gewaschener, vertropfter Reis (Karoliner, Bologneser) wird mit 1 Prise Salz, 1 Stück ganzen Zimmet oder Vanille und 1 l Milch, oder halb Milch halb Wasser, 10 Min. auf dem Feuer (vom Sieden an berechnet) und 30 Min. im Selbstkocher oder auf ganz kleinem Feuer gekocht. Er muß weich, saftig und ganz sein. Man rüttelt ihn während des Erkaltens, damit er keine Haut bekomme. Es werden 50—80 g Butter weiß gerührt und 100 g Grießzucker damit verbunden. Sodann rührt man nacheinander 2—4 Eigelb hinein, fügt den Reis dazu und schließlich den sehr steifen Eischnee. Der Auflauf wird wie Grießauflauf (Nr. 561) aufgezogen.

b) Reisauflauf mit Wein oder Fruchtsaft. Der Reis kann anstatt in Milch in versüßtem, verdünntem Wein oder in verdünntem Sirup oder in versüßtem, frischem, verdünntem Fruchtsaft aufgekocht werden.

c) Reisauflauf mit Aepfeln. Eine beliebte Abwechslung stellt man her, wenn man die Hälfte der obigen Reismasse einfüllt. Dann legt man Aepfelkompotte oder beliebige eingemachte Früchte darüber, füllt den Rest

der Masse darauf, streicht sie glatt und läßt den Auflauf aufziehen. Wenn der Auflauf gebacken ist, kann man noch eine Meringuenmasse darüber geben und sie im Ofen antrocknen lassen.

d) Reisauflauf mit Aepfeln, andere Art. Uebriggebliebener Milchreis wird mit wenig Zucker, 1 Ei, etwas Rahm gut verrührt und davon eine Lage in eine gut mit Butter ausgestrichene feuerfeste Porzellanschüssel gegeben. Darauf gibt man saure, in Scheibchen geschnittene, mit wenig Wasser, Zucker und gereinigten Korinthen etwa 5 Min. gedünstete Aepfel. Darüber kommt noch einmal eine Lage Reis, dann einige Butterflöckchen oder mit Zucker versüßter Rahm. Man bäckt die Speise im Bratofen zu schöner Farbe und serviert sie, besser kalt als warm, in der Form. Nach Belieben kann man einige Löffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln unter den Reis mischen.

(S. auch Reis-Mangoldauflauf und Reis mit Bratenresten.)

563. Sagoauflauf. 100 g Sago oder Tapioka, ³/₄ l Milch, 1 Stück Vanille, 75 g Butter, 60—100 g Zucker, 4—6 Eier. Der Sago oder Tapioka wird gewaschen und danach teils auf dem Feuer, teils im Selbstkocher gar gemacht. Weitere Ausführung wie Grieß- und Reisauflauf.

564. Brotauflauf. a) 2—4 abgeschälte Weckchen oder Gipfel werden mit 4 dl kochender Milch angebrüht, gedeckt und beiseite gestellt. Man rührt inzwischen 75 g Butter weiß, gibt 100 g Grießzucker dazu und nach und nach 3—6 Eigelb, eins ums andere, je wenn das Vorhergehende verarbeitet ist; fügt etwas Zitronengelb dazu und schwingt die Masse, bis sie dick und hoch aufgegangen ist. Dann rühre man die Milchsuppe dazu, und wenn alles glatt verbunden ist, schlage man die Eiweiß zu starkem Schnee und untermenge sie leicht. Der Auflauf wird in der mit Butter bestrichenen Auflaufform in mittlerer Hitze ³/₄ Std. gebacken. Die Brötchen können auch mit der Rinde verwendet werden.

b) Schwarzbrotauflauf. 250 g geriebenes Schwarzbrot wird mit 60—100 g Butter gedämpft, ohne eingeweicht zu werden. Man kocht es mit 3 Gläsern Weißwein oder 2 Glas Wasser und 1 Glas Rotwein und ganzem Zimmet zu einem dicklichen Brei, jedoch nicht so dick, daß er sich vom Gefäß abschält, er muß noch zusammenlaufen. Man würzt ihn mit 1 Messerspitze Nelkenpulver, gestoßenem Zimmet und gehackter Zitronenschale, wohl auch mit etwas gehackten Mandeln und Zitronat. Das Verhältnis von Zucker und Eiern ist wie beim Weißbrotauflauf, Rahm fällt hiebei weg. Die weitere Behandlung ist dieselbe.

c) Brotauflauf mit Mandeln. Man gibt in Weiß- oder Schwarzbrotmasse 75—100 g abgezogene und geriebene Mandeln, ehe der Eischnee untermischt wird, und nimmt dafür etwas weniger Brot.

d) Brotauflauf mit Weinbeeren oder Rosinen. Man gibt in Weiß- oder Schwarzbrotmasse 75—100 g gereinigte, gebrühte oder zerschnittene Weinbeeren. Die Masse kann mit 1—2 Löffel gemahlenen Mandeln gewürzt werden.

e) Brotauflauf mit Kirschen. 250 g gehacktes Brot werden in 70 g Butter gelb geröstet. Abgekühlt, wird dies mit 100 g gehackten Mandeln, ¹/₂ Kaffeelöffel Zimmet und der gehackten Schale von ¹/₂ Zitrone vermischt. 60—100 g Zucker werden mit 2 Löffel Rahm und 5 Eigelb dick geschwungen, obige Masse leicht damit verrührt, ¹/₂ kg abgezupfte Kirschen (weiche schwarze) dazu gegeben und, mit dem steifen Eischnee leicht untermischt, 30—40 Min. aufgezogen.

f) Brotauflauf mit Aepfeln wird auf gleiche Weise wie e bereitet, nur nimmt man statt der Kirschen $1/2$ kg gewaschene, samt Schale und Kernhaus geriebene Aepfel (s. Birchermüsli).

565. Kartoffelauflauf. a) 1 gehäufter Teller übriger Kartoffelstock, fein verrührt, wird mit 4—6 Eigelb und 1 Tasse Rahm dick geschwungen und 60—100 g geriebene Mandeln, $1/4$ gehackte Zitronenschale, 100 g Zucker, und der Eischnee darunter gemischt. Wird in gewohnter Weise aufgezogen.

b) Kartoffelauflauf, auf andere Art. Man reibe 250 g Kartoffeln, die tags zuvor gesotten worden sind. Dann rühre man 60—80 g Butter weiß, gebe 75 g Zucker, die Schale von $1/2$ Zitrone und 3—5 Eigelb dazu, schwinge dies zusammen dick und mische noch sachte die 5 Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine gut gebutterte und mit Reibebrot bestreute Form gegeben und schön gelb aufgezogen.

c) Kartoffelauflauf mit Aepfeln. Man mische unter obige Masse b 3—4 säuerliche, mit etwas Butter, Zucker und Zimmet halb weich gedünstete Aepfelschniefelchen, bevor der Eischnee zugegeben wird.

d) Kartoffelauflauf mit Aepfeln. Einfache Art. Man dämpft 500 g säuerliche Aepfel in etwas Butter, Zucker und Zimmet halb weich. Von 500 g tags vorher gesottenen und nun geriebenen Kartoffeln macht man mit 1—3 gut geschlagenen Eiern, 125 g Mehl, 1 Prise Salz und hinlänglich Milch einen dickfließenden Teig und zieht noch 1 Stück zerlassene Butter darunter, ehe man die Aepfel damit wohl verrührt. Man gibt die Masse in eine stark bebutterte Form und zieht sie im Ofen hübsch gelb auf.

e) Kartoffelauflauf mit Kirschen. 3—6 Eigelb werden mit 125 g Zucker dick geschwungen, 375 g gekochte, kalt geriebene Kartoffeln, $1/2$ Teelöffel gestoßener Zimmet, die abgeriebene Schale einer Zitrone, zuletzt der Eischnee und 1 kg Kirschen eingezogen. Die stark bebutterte Form wird mit Brösmeli bestreut und der Auflauf $3/4$ Std. gebacken.

Kartoffelauflauf mit Käse, siehe Rezept Nr. 599 d.

566. Käseauflauf. a) 2—3 Löffel Mehl werden mit etwas Salz und 1 Tasse Milch zu einem dicken Teiglein angerührt. Man klopft nach und nach das Gelbe von 3—5 Eiern darunter und 100—125 g geriebenen Sahnenkäse (Reibekäse). Dies wird mit 1 Tasse Milch und 1 Tasse Rahm vermischt, zuletzt mengt man noch den Schnee der Eier bei. Die Masse wird in eine gut bestrichene Auflaufform gegeben und in 15—20 Min. aufgezogen. — Als Zwischenspeise nach der Suppe oder auch als Nachspeise beliebt.

b) Käseauflauf, auf französische Art. Man mischt 100 g geriebenen Schweizerkäse mit 25 g geriebenem Parmesankäse, läßt dann 1 Eßlöffel Butter zergehen, fügt 1 gehäuften Eßlöffel Mehl hinzu, rührt alles gut um und gießt allmählich 1 Obertasse Milch in die Masse. Sie muß gut gebunden und ziemlich fest sein. Nun fügt man nach und nach den geriebenen Käse, 1 Prise Salz, 1 kleine Prise Pfeffer, 3 Eigelb hinzu und zieht zuletzt den steifen Schnee der Eier darunter. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Auflaufform, kocht sie im Wasserbade 30 Min. und schiebt sie zum Bräunen noch 5 Min. in den heißen Bratofen, oder man bäckt sie überhaupt, indem man sie auf einen Ziegelstein stellt, $3/4$ Std. im mittelheißen Bratofen. In beiden Fällen gibt man sie in der Auflaufform zu Tisch. — Besonders gut zu Schmorbraten und als Vorspeise.

c) Käseauflauf mit Rahm. 50 g weiß gerührte Butter wird mit 4 Eiern verbunden. Dazu rührt man allmählich 200 g fetten gehackten Schweizerkäse und $1/2$ l süßen Rahm. Das alles wird mit dem noch nötigen

Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und kurze Zeit tüchtig geschwungen. Dann wird der Auflauf wie a aufgezogen und mit Kümmel zu Tische gegeben.

d) Käseauflauf mit Makkaroni und Schinken. 1/2 kg abgesottene, abgesiebte und abgekühlte Makkaroni, 125 g Parmesankäse, 250 g roher gehackter Schinken, 1/2 l dicker, saurer Rahm, 4 Eier. Man bestreicht eine Auflaufform mit Butter und bestreut sie mit Paniermehl. Nun schichtet man lagenweise die erkalteten und in 4—5 cm lange Stücke zerschnittenen Makkaroni je mit Käse und Schinken dazwischen ein, zuerst und zuletzt eine Lage Makkaroni. Die oberste Lage wird mit zerpflückter Butter belegt, dann gießt man den mit etwas Salz und den Eiern gut verklepperten Rahm darüber, stellt den Auflauf in den Ofen und läßt ihn 1 Std. backen. Man serviert ihn wie Käseauflauf a. Auch mit weniger Schinken, Eiern und Rahm erhält man eine gute Speise.

e) Käseauflauf mit Reis. Wie Käseauflauf mit Makkaroni, nur mit dem Unterschiede, daß man hiefür statt Makkaroni 1/2 kg als Brühreis abgesottenen Reis — Karoliner, Bologneser oder dgl. — nimmt.

Käseaufläufe, Fondue, s. unter Vorspeisen.

f) Quarkauflauf. 750 g Quark (s. d.) vermischt man mit dem vorher abgenommenen Rahm, gibt 2 Eier, 100 g Mehl, 100—150 g Zucker, nach Belieben Rosinen oder Sultaninen bei, vermischt tüchtig, gibt die Masse in eine Auflaufform und bäckt den Auflauf 1/2—3/4 Std. — Wird kalt oder warm serviert.

567. Makkaroniauflauf mit Tomaten. 500 g Makkaroni läßt man in 2 1/2 l gesalzenem Wasser halb weich kochen. Unterdessen werden 1 kg Tomaten gewaschen, in dicke Scheiben geschnitten, wobei man die Kerne entfernt, und leicht gesalzen. In eine mit Fett bestrichene Auflaufform gibt man die Hälfte der Tomaten, streut darüber eine Schicht geriebenen Käse, ziemlich viel gehackte Petersilie, nun die aus dem Wasser gezogenen, abgetropften Makkaroni; über diese wieder etwas Käse und Petersilie, dann die andere Hälfte Tomaten, übergießt sie mit etwa 2 dl saurem Rahm, streut wieder Käse, Petersilie und zuletzt Brösmeli darüber, gibt noch einige Stückchen Butter darauf und läßt den Auflauf etwa 3/4 Std. im heißen Bratofen backen. Man verwendet dazu etwa 100—150 g Käse, beliebig können auch etwas mehr Tomaten genommen werden. Diese angegebene Menge füllt 2 Auflaufformen.

Den gleichen Auflauf kann man anstatt mit Makkaroni mit halb weich gekochtem Reis zubereiten. Ebenso kann man anstatt frisch gekochten, übriggebliebene Makkaroni, Nudeln oder Reis verwenden.

568. Erdbeerschaum. 250 g frische, rein erlesene Walderdbeeren werden durch ein feines Sieb gedrückt und mit 100—200 g Zucker verrührt. 4 Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, und darauf der Eischnee sorgfältig mit den Beeren vermischt. Die schaumige Masse wird bergartig in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gegeben; man streut Zucker darüber und bäckt den Schaum, auf Salz oder Sand gestellt, im Ofen 20 Min. an gelinder Wärme und gibt ihn gleich zu Tische, sonst würde er zusammenfallen. Sind die Beeren sehr saftreich, so wird das durchgetriebene Mark mit gestoßenem Zwieback, Biskuit oder in Butter gelb gerösteten Brotkrumen verdickt.

Ebenso bereitet man Früchteschaum von Himbeeren, Brombeeren, von dick gekochtem, süßem Apfelbrei, dem man noch Zitronenschale und etwas Kirschwasser oder Rum beigibt, sowie von Zwetschgen-, oder Aprikosenmarmelade usw.

569. Holunderbeerenauflauf. 1 kg Holunder wird abgebeert, die Beeren gewaschen und in einem Sieb zum Abtropfen bereitgestellt. Dann rührt man in einer Schüssel 2 Eigelb und 5 Löffel Zucker schaumig, gibt 1 Tasse Rahm, oder halb Milch, halb Rahm, 1 schwache Tasse Grieß, 1 Tasse geriebenes Brot oder Zwieback, oder gleichviel in kleine Würfelchen geschnittenes, altbackenes Biskuit oder Wecken und nach Belieben einige Löffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln dazu, rührt die Masse recht gut, gibt zuletzt die Beeren und den Eierschnee bei, füllt sie in eine bestrichene Porzellanauflaufform und bäckt den Auflauf 30—45 Min. Er kann warm oder kalt serviert werden; auch als Abendspeise.

570. Rhabarberauflauf. a) 250 g Rhabarberstückchen werden mit einigen Tropfen Wasser oder alkoholfreiem Wein und 125 g Zucker weichgedämpft und zum Erkalten weggestellt. Unterdessen rührt man 4—5 Eigelb mit 1 bis 2 Eßlöffel Rahm, etwas Zucker, Vanille oder Zimmet recht schaumig. Zuletzt kommt der Schnee der Eiweiß dazu, dann wird alles unter den Rhabarber gemischt, in eine butterbestrichene Auflaufform gegeben und im Ofen gebacken.

Zu diesem Auflauf läßt sich gut mit Zucker oder in Wasser eingemachter Rhabarber verwenden. Letzterer muß dann zuerst mit Zucker gekocht werden.

b) R h a b a r b e r a u f l a u f, e i n f a c h. Etwa 1 kg Rhabarberstengel wird gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, mit 2—3 gut geschlagenen Eiern, Zucker, 3—4 Löffel geriebenem Brot oder Zwieback, ungefähr gleichviel geriebenen Haselnüssen, 2—3 Löffel feinem, rohem Grieß und, wenn vorrätig, etwas Rahm gut vermischt, in eine gut mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Form gefüllt und in zirka $^1/_2$—$^3/_4$ Std. gebacken. — Der Auflauf schmeckt kalt sehr gut.

c) R h a b a r b e r - R e i s a u f l a u f. Uebriggebliebener oder vorgekochter Milchreis wird mit 2—3 Eigelb, einigen Löffel Zucker, 2—3 Löffel Milch oder Rahm gut verrührt. Dann gibt man einen gehäuften Teller in kleine Würfelchen geschnittenen Rhabarber darunter, zieht zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß sorgfältig durch die Masse, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene feuerfeste Porzellanform, gibt obenauf einige Butterflöckchen und bäckt den Auflauf in guter Hitze zirka 1 Std. Man kann auch übriggebliebenes Rhabarberkompott dazu verwenden.

571. Aepfel-Scharlotte. a) Man bestreicht eine Mehlspeisenform mit weicher Butter und streut sie mit Zucker aus. Dünne Schnittchen von altbackenem, abgeriebenem Model- oder Kastenbrot werden in geschmolzene Butter getaucht und damit Boden und Seitenwände gut ausgekleidet. Eine Stunde vor dem Auftragen füllt man fein geschnittene, mit Zucker und Zimmet versüßte, fein säuerliche, halbweich gedünstete Aepfelschnitzchen mit Rosinen ein, und zwar so viel, daß die Form gestrichen voll ist. Man streut zuletzt ziemlich viel Zucker und Zimmet und reichlich Butterflöckchen (50 bis 100 g) darüber, stellt die Form zugedeckt auf ein Blech in ein Backrohr und bäckt die Masse $^1/_2$—$^3/_4$ Std., bis sie am Boden eine lichtbraune Farbe hat und die Aepfel zerkocht sind. Dann stürzt man die Form sorgfältig, bestreut die Scharlotte stark mit Zucker und Zimmet und gibt sie sogleich zu Tische.

Scharlotten von halb weich gekochten Birnen, Zwetschgen, Aprikosen u. dgl. werden auf gleiche Weise bereitet. Zwischen sehr saftreiche Fruchtlagen werden immer gelb geröstete Brosamen oder Brot- oder Paniermehl gestreut.

b) A e p f e l s p e i s e. $^1/_2$ kg gute säuerliche, sich leicht verkochende Aepfel schnitzle man zu dünnen Blättchen. 125 g Zucker (nach dem Säuregrad der Aepfel mehr oder weniger), 1 Teelöffel Zimmet werden gut unter einander gemengt, $^2/_3$ davon mit 1 Löffel Kirschwasser auf die Aepfel gegeben, und diese

tüchtig untereinander geschüttelt. So läßt man sie gedeckt ½ Std. marinieren. Man reibt ebensoviel altbackenes Schwarz- oder Hausbrot wie Aepfel. Brot und Aepfel werden nun lagenweise in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Brösmeli, Zwieback oder Paniermehl bestreute Form geschichtet. Man beginnt und schließt mit einer Brotschicht. Das Ganze wird reichlich mit Butterflöckchen belegt, im Ofen gebacken und dann sorgfältig gestürzt. Man kann den Apfelkopf mit Himbeersirup begießen oder, mit dem Rest von Zucker und Zimmet bestreut, zu Tische geben.

c) Aepfelspeise, andere Art. In eine feuerfeste Schüssel gibt man 1—2 Tassen Wasser. Dann füllt man die Schüssel abwechselnd mit einer Lage feingeschnittenen sauren Aepfeln und Zucker, dann Brotscheibchen, darüber etwas Butter. Zwischenhinein gibt man noch etwas abgeriebene Zitronenschale. Die oberste Lage soll Brot sein und kleine Stückchen Butter. Man gibt die Schüssel zugedeckt in den Ofen und läßt die Speise 3—4 Std. darin.

d) Kalte Aepfelspeise. Etwa 8 Stück glatt geschälte, saure Aepfel schneidet man mitten durch, nimmt das Kernhaus heraus, schmort sie mit Zucker, Wasser und Zitronensaft weich und füllt in die aus dem Saft genommenen Aepfelhälften etwas Kirsch- oder anderes Kompott. Außerdem macht man von 100 g Mondamin oder Kartoffelmehl, oder 115 g Weizenmehl, 160 g Zucker, 70 g Butter, 8 Eigelb, etwas abgeriebener Zitronenschale und etwa ½ l guter Milch oder süßem Rahm eine dicke, glatte Creme und vermischt sie, wenn sie abgekühlt ist, mit dem Schnee von 4 Eiweiß. Nun ordnet man Aepfel und Creme in eine Schüssel, die Aepfel unten, die Creme darüber, schlägt von 4—5 Eiern das Eiweiß zu festem Schaum, fügt etwa 120 g Zucker und etwas Maraschino hinzu, streicht es über das Ganze und läßt es bei gelinder Hitze backen, bis die Schneemasse dunkelgelb ist, worauf man die Speise kalt zu Tische gibt.

e) Gefüllte Aepfel, maskiert. Man nimmt mittelgroße Aepfel, entfernt von oben das Kernhaus mit einem Bohrer, doch so, daß der Boden bleibt, und füllt die Aepfel mit beliebiger Konfitüre; dann wird eine Form mit Butter ausgestrichen, die Aepfel hineingesetzt, und eine Fülle darüber gegossen, bestehend aus 3—5 Eiern, Rahm und wenig Mehl. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und darunter gemischt, die Speise im Ofen gebacken, bis die Aepfel schön weich und die Fülle goldgelb aussieht. — Eine feine Nachspeise.

572. Apfelreisauflauf. Man kocht einen Reisbrei aus ½ l Milch und ½ l Wasser und 150 g billigem Reis, indem man der Milch ein Stücklein Butter und eine Prise Salz beifügt. Dann wird der Reis mit 1—2 Eiern vermischt und lagenweise mit Aepfeln in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gegeben. Hat man einen Rest von gekochten Aepfeln oder Apfelmus, kann dieser verwendet werden, im andern Falle schneidet man die Aepfel in möglichst dünne Scheibchen, die man in Butter mit gewaschenen Rosinen mit etwas Zucker kurz dünstet. Auf die oberste Lage Reis kommen kleine Butterstückchen. Backzeit im Ofen ungefähr ½ Std.

573. Kirschenauflauf. Uebriggebliebenen oder dazu extra vorgekochten, erkalteten Milchreis lockert man mit einem Ei, etwas Rahm, einigen Löffeln geriebenen Haselnüssen oder Mandeln, gibt ein Literglas sterilisierte schwarze Kirschen und nach Geschmack Zucker dazu. Den Saft der Kirschen behält man zum größten Teil zurück. Die Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Porzellanform und bäckt den Auflauf 20—30 Min. Er wird in der Form, die man auf eine Platte stellt, serviert. Den Saft der Kirschen gibt man dazu.

574. Kürbisspeise von Kürbismarmelade. Von den Abfällen, die man beim Einmachen von Kürbis erhält, läßt sich noch eine sehr wohlschmeckende Marmelade kochen. Auf 500 g Kürbisabfälle nimmt man 350 g Zucker und den Saft einer Zitrone. Die Abfälle legt man 24 Std. in nicht zu schwaches Essigwasser, nimmt sie heraus und kocht sie mit etwas frischem Wasser und der Schale der Zitrone, bis sie ganz weich sind. Hierauf rührt man sie durch ein Sieb, tut Zucker und den Zitronensaft daran, kocht die Masse unter beständigem Rühren, bis sie die nötige Steife hat, füllt sie noch warm in Gläser und bindet diese mit Pergamentpapier zu. Diese Marmelade ist zu den verschiedensten Zwecken zu gebrauchen. Sehr gut schmeckt die folgende davon zubereitete gebackene Speise: Eine Porzellan- oder Blechform wird gut ausgebuttert und mit einer Lage von geriebenem Brot belegt, unter welches man geriebene Mandeln, gestoßenen Zimmet und Zucker gemischt hat. Hierauf streicht man eine Lage Marmelade, dann wieder eine Lage Brot, die man mit kleinen Butterflöckchen belegt, und so fort, immer abwechselnd. Den Abschluß bildet eine Lage Brot. Diese oberste Schicht wird am reichlichsten mit Butterstückchen versehen. 1 Std. muß die Speise backen und wird beim Anrichten mit Zucker bestreut. Erkaltet, kann sie auch gestürzt werden, und dann gibt man eine Vanille- oder auch eine Weinschaumsauce dazu.

575. Kastanienauflauf. 400 g geriebene Kastanien werden mit 6 dl Milch, 100 g geriebenem, gedörrtem Brot, 50 g Butter, 4 Eigelb, 100 g gestoßenem Zucker, etwas Zitronenschale und einer Prise Salz wohl vermischt und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß darunter gerührt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Porzellanschüssel gefüllt und im Ofen 1½ Std. gebacken.

576. Nußauflauf. Siehe Nußpudding.

577. Eierplattenmus. a) Man verrührt 1 Teelöffel Kartoffelmehl mit 7½ dl Milch und 1 Prise Salz. Dies läßt man unter beständigem Rühren zum Kochen kommen, dann hebt man die Creme vom Feuer, schwingt 4 Eier mit 60—100 g Zucker dick und schaumig, gibt einen Löffel Orangenextrakt oder etwas Zitronengelb dazu und füllt sodann die abgekühlte Creme dazu. Man schwingt alles zusammen noch 5 Min. weiter fort, stellt die Eiermilch in einer stark mit Butter bestrichenen Auflaufform in den nicht allzu heißen Ofen und läßt sie in 20—30 Min. aufziehen, bis sie dick und hübsch gelb ist.

Wünscht man das Plattenmus feiner, so nimmt man auf 4 große oder 5 kleine Eier und ½ Teelöfel Kartoffelmehl ½ l Milch. Will man es verlängern, nimmt man 1 l Milch und 1—1½ gehäufte Löffel Mehl.

Man gebe acht, daß man diese Speise nicht zu lange oder an zu starker Hitze läßt, sonst scheidet sie sich. — Für Patienten, denen Eierspeisen erlaubt sind, ist das Eierplattenmus eine sehr leichte Speise. Auch als Abend- oder süße Speise beliebt.

b) Eierplattenmus gesalzen. Statt Zucker kann Salz und Pfeffer, statt letzterem auch Kümmel oder Petersilie oder Schnittlauch genommen werden.

c) Eierplattenmus mit Früchten. In 7½ dl Milch werden 80—100 g Tapioka oder Grieß einigemal aufgekocht, ¼ Std. in den Selbstkocher gestellt und, wenn erkaltet, mit 4 Eiern, 60—100 g Zucker und ½ Teelöffel Zitronenzucker gut verrührt. Eine mit Butter bestrichene, mit Paniermehl, Zwieback oder Biskuit ausgestreute Form wird mit versüßten Beeren belegt, diese mit der Masse überfüllt und wie oben gebacken.

d) Eierplattenmus mit Brot (Scheiterbeige). Fingerlange und halbfingerdicke Brot- oder Weckchenstengel werden in eine mit Butter bestrichene, mit Brösmeli bestreute Auflaufschüssel geordnet und eine süße

oder gesalzene Eiermilch darüber gegeben. Für 4 Personen rechnet man 1 Schiltwecken (4 Brötchen) oder 250 g Brot, 4 mittlere Eier, 1 l Milch mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl zu Creme gekocht und beliebig Salz, Schnittlauch, Petersilie oder aber Zucker und Zimmet und 1 Handvoll Rosinen. Man läßt dies 1/4 Std. stehen, damit das Brot von der Eiermilch durchdrungen wird. Dies wird im Ofen so lange aufgezogen, bis die Eiermilch dick und gelb ist.

578. Nudelauflauf. Man zerrührt in einem kleinen Pfännchen einen Löffel Mehl mit 2 Eigelb, 1/2 l süßem Rahm oder Milch und kocht dies unter beständigem Rühren mit 30—60 g süßer Butter auf. Sobald diese Sauce gekocht ist, stellt man sie vom Feuer, mischt 1—2 Löffel guten Reibekäse darunter, würzt mit etwas weißem Pfeffer und zieht den Schnee der Eier unter die abgekühlte Masse. Man gibt 125 g in Wasser nicht zu weich gesottene, abgekühlte Eiernudeln, Fideli oder Eiergerste dazu. Diese Mischung wird in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel gefüllt und 1/2 Std. im Ofen aufgezogen.

579. Maisauflauf mit Käse. 1 l Wasser und ebensoviel Milch läßt man kochen, salzt, gibt 30 g Butter hinein und läßt 500 g Maisgrieß einlaufen, und kocht daraus unter beständigem Rühren in 20 Min. einen steifen Brei. Dieser muß ein wenig auskühlen, dann verrührt man ihn mit 150 g Reibkäse und 2 Eigelb, zieht den Schnee von den 2 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf 3/4 Std. in der Röhre goldbraun.

580. Maisauflauf mit Aepfeln. Von übrig gebliebenem Maisbrei kann man folgenden guten Auflauf bereiten: Man vermengt den Brei mit etwas Streuzucker und legt eine Lage davon auf den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Form, füllt darauf eine Schicht kleingeschnittener Aepfel, bestreut dieselben mit Zucker und Rosinen, füllt wieder von dem kalten Brei darüber, legt obenauf einige Butterstückchen und bäckt den Kuchen 1/2 Std. lang im Bratofen. Er kann sowohl warm wie kalt gegessen werden.

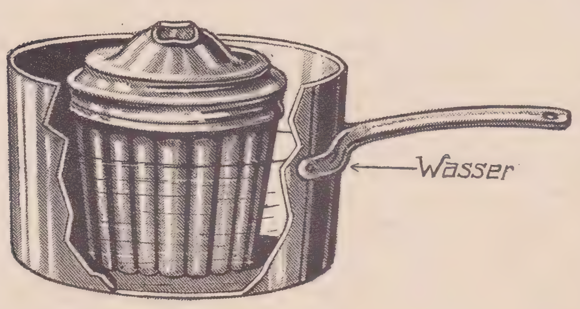
Puddinge, Flammeri, Köpfli.

Der Pudding ist ein englisches Nationalgericht. Die Masse zu den Puddingen nähert sich dem Klopfteige. Die Grundstoffe für Puddinge bestehen wie für Aufläufe aus einer Mehl-, Grieß-, Mais- oder Brotpanade, geweichtem und wieder ausgedrücktem Brot u. dgl. Weitere Zutaten bilden Butter, Eier, Zucker, feine Gewürze und Früchte, Mandeln, Nüsse, Schokolade u. dgl. Namentlich der Pudding wird reichlich damit gemischt. Das viele Rühren bringt viel Luft in diese Teige, welche wieder zu entweichen sucht und die bei der Kochhitze von den fester werdenden Bestandteilen gehalten wird, was die luftige und schwammige Beschaffenheit zu stande bringt.

Bei der Bereitung eines Puddings berechnet man ungefähr auf die Person 1 Ei und auf das Ei verhältnismäßig von den übrigen Stoffen. Mit der Menge der Eier steigt die Menge der übrigen Beigaben. Wichtig ist die Beschaffenheit der letztern. Die Butter muß süß, das Mehl trocken und nicht zu kalt sein; auch die Eier müssen ein wenig warm sein (im Winter leicht wärmen) und frisch, damit sie sich gut zu Schnee schlagen lassen.

Man kocht den Pudding in gleichmäßig kochendem Wasser, entweder in gebrühter Serviette oder in der luftdicht geschlossenen Puddingform, in offenem oder fest verschlossenem Topfe im Wasserbade, oder er wird in einer Form im Ofen gebacken. Serviette oder Kapsel müssen vorher stark mit weicher Butter bepinselt und mit Zwieback u. dgl. bestreut werden. Letzteres

darf aber nicht eher eingestreut werden, als bis die Butter fest ist, sonst bleibt zu viel daran hängen und der Inhalt würde sich beim Stürzen nicht lösen. Die Puddingform darf wegen des Aufgehens der Masse bloß auf ³/₄ gefüllt werden. Auch soll das Wasserbad im Kochtopfe ja nicht völlig bis zum Deckelrande der Form gehen, damit keine Feuchtigkeit eindringt; es genügt, wenn die Puddingform bis zur Hälfte im Wasser steht. Die Kochzeit der Puddinge richtet sich nach ihrer Größe. Während ein kleiner Pudding in 1 Std. gar wird, erfordert ein größerer 1³/₄—2¹/₂ Std. Man richtet sich mit dem Fertigwerden, wie mit den Aufläufen, genau auf die Essenszeit. Man verfährt beim Stürzen sorgfältig; damit sie leichter loslassen, stelle man die Kapsel vorher in kaltes Wasser oder lasse sie etwa 10 Min. auskühlen.



Pudding im Wasserbad.

Man serviert viele Puddinge kalt. Solche werden nicht gekocht, sondern gebacken, damit die schwammigen Teigwände besser erstarren und später nicht zusammenfallen. Auch eine Art Pudding sind die kalten Köpfe (Flammeri). Diese sind wegen ihrer einfachen Zubereitung und billigern Zusammensetzung recht beliebt.

581. Schwamm- oder Mehlpudding. a) Für 1 Literform 150 g Mehl, 75 g Butter, 3 dl Milch, 100 g Zucker, ein 3—4 cm langes, gespaltenes Stück Vanille, 4 Eier. Man läßt die Milch mit 1 Prise Salz samt der Vanille vors Kochen kommen und stellt sie zum Ziehen ¹/₄ Std. gedeckt beiseite. Alsdann schmelzt man die Butter in der Kasserolle, gibt das Mehl dazu und dämpft beides zusammen, bis es heiß ist, dann rührt man nach und nach die Milch darüber. Es muß ein glatter Teig werden, der so lange auf Mittelfeuer gerührt wird, bis er sich von der Pfanne losschält. Man läßt ihn abkühlen. Eigelb und Zucker werden dickschaumig geschwungen, dann legt man den Teigklumpen hinein, zerdrückt ihn gleichmäßig mit dem Löffel und rührt dann alles zusammen zu einem feinen Teige ab, mengt den steifgeschlagenen Eischnee dazu, aber sachte, durch Wenden und Untergreifen mit dem Rührlöffel. Alsdann füllt man die Masse in die gut mit weicher Butter und mit Mehl bestäubte Form (s. Vorbemerkung). Man setzt sie ins Wasserbad, läßt sie 20 Min. sieden, setzt sie darauf in diesem Gefäß 1¹/₂ bis 2 Std. in den Selbstkocher, oder kocht den Pudding 1—1¹/₂ Std. auf dem Feuer. — Den gestürzten Pudding gibt man mit einer Frucht-, Rotwein- oder Weinschaumsauce.

b) Zitronenpudding. Man gebe zu obiger Grundmasse a statt Vanille die Schale einer halben Zitrone. — Statt Vanille oder Zitrone kann Zimmet genommen werden. Auch Orangenschalen sind sehr empfehlenswert. Diese Würzen werden zum Zucker und Eigelb gegeben.

c) Mandelpudding. Man gebe zur Grundmasse a 100 g geschälte, gemahlene, süße Mandeln mit 3—4 bittern Mandeln darunter und lasse

dafür 50 g Mehl weg. Es können auch 20—30 g gehacktes Zitronat beigefügt werden.

d) Rosinenpudding. Man gebe zur Grundmasse a 60 g gereinigte und gequollene Rosinen oder Rosinen und Sultaninen je 50 g.

e) Mehlpudding mit versüßtem Wein, mit versüßtem Fruchtsaft, oder halb Wasser oder Wein und halb Fruchtsirup anstatt mit Milch bereitet.

f) Mehlpudding mit Kern- und Steinobst bereitet, wobei die Grundmasse aus ¼ l statt 3 dl Milch bereitet wird. Das fein geschnittene, wenn nötig gedämpfte oder gut verzuckerte, oder wenn es eingemachtes ist, gut abgetropfte Obst wird lagenweise mit dem Teig eingefüllt. Anfang und Schluß bildet Teigmasse. Aepfel z. B. können auch in Rosinenpuddingmasse eingeschichtet werden.

g) Mehlpudding mit saurem Rahm. Man nimmt zur Grundmasse a anstatt Milch 4 dl dicken, sauren Rahm und läßt dafür die Hälfte Butter weg.

h) Mehlpudding mit Käse. Man gibt zur Grundmasse 1—2 Löffel guten Reibekäse, läßt dagegen den Zucker weg und würzt mit etwas Salz und Pfeffer.

582. Biskuitpudding. Man schwingt 125 g Zucker, einen Teelöffel Zitronenzucker, einen Löffel Zitronensaft und 6 Eigelb dick und schaumig, zieht den steif geschlagenen Schnee der 6 Eiweiß, sowie 125 g Mehl und 30 g geschmolzene Butter abwechselnd löffelweise darunter. Man gibt die Masse in die gut mit Butter bestrichene, mit Mehl und Zucker ausgestreute Form und bäckt sie in mittelheißem Ofen in 1 Std. offen im Wasserbad. Gestürzt und mit Zucker bestreut, wird der Pudding mit Vanille- oder Zitronencreme serviert.

583. Grießpudding von verschiedenen, aber groben Grießarten. a) Für 1 Literform 125 g Grieß, 50 g Butter, 3 dl Milch, 4 große oder 5 kleinere Eier, 75 g Zucker, Vanille, ganzer Zimmet, Zitronen- oder Orangenschale. Man setzt die Milch samt einer Prise Salz, dem Zucker und der Würze aufs Feuer und läßt sie vors Kochen kommen. Darauf stellt man sie ¼ Std. in den Kocher, damit der Geschmack der Würze ausgezogen wird. Nachher nimmt man letztere weg und setzt die Milch wieder aufs Feuer. Wenn sie steigt, streut man den Grieß hinein und läßt ihn unter Umrühren so lange kochen, bis er nicht mehr sinkt, kocht ihn weich, oder stellt ihn 20 Min. in den Selbstkocher. Aus dem Kocher gehoben, wird die zerpflückte Butter so lange damit verrührt, bis sie gleichmäßig verteilt ist und die Masse nicht mehr dämpft. Sodann verbindet man die Eigelb damit und hernach den steifen Eischnee. Man füllt die Masse ⅔ voll in die stark bebutterte mit Mehl oder Grieß und Zucker bestäubte Form und kocht sie im Wasserbade 1 Std., oder ¼ Std. auf dem Feuer und 2 Std. im Selbstkocher.

Nach diesen Angaben werden auch bereitet:

b) Grießpudding mit Rosinen.
c) Grießpudding mit Mandeln oder Nüssen.
d) Grießpudding mit Kernobst.
e) Grießpudding mit Steinobst.
f) Grießpudding mit Fruchtsäften.
g) Grießpudding mit Fruchtsirup.
h) Grießpudding mit saurem Rahm.

Grießpudding wird kalt oder warm mit Milch-, Wein- oder Kirschwassersauce oder mit Fruchtsirup serviert.

584. Reispudding. a) Für 1 Literform 150 g ganz bleibender Reis, 75 g Butter, 75 g Zucker, 1/2 l Milch, 6 Eier, als Würze zum Mitkochen eine Stange Zimmet oder 1/4 Zitronenschale. Der gewaschene, wohlvertropfte Reis wird, wie bei Grießpudding, mit der zuvor mit den Würzen beiseite gesetzten, nun wieder kochenden Milch zugegeben und weich gekocht, bis er sich ablöst. Eigelb und Zucker werden zusammen dick gerührt, der steife Eischnee darunter gemengt und der abgekühlte Reis sachte darin verteilt. Weitere Behandlung wie Grießpudding (Nr. 583).

Wie Mehl- und Grießpudding (Nr. 581 und 583) können auch

b) Reispudding mit Rosinen und Weinbeeren,
c) Reispudding mit Mandeln, Haselnüssen oder Nüssen,
d) Reispudding mit Zitronen,
e) Reispudding mit Kernobst,
f) Reispudding mit Wein statt Milch,
g) Reispudding mit Fruchtsaft,
h) Reispudding mit Fruchtsirup,
i) Reispudding mit saurem Rahm,
k) Reispudding mit Käse

bereitet werden. Reispudding wird wie Grießpudding gegeben.

l) Billiger Reispudding. 200 g Reis, 4 dl Milch, 30—50 g Butter, 50 g Zucker, 2—4 Eier. Hierfür wird gewöhnlicher, sich verkochender Reis genommen. Bereitungsart wie oben. Ebenso von Grieß, Mais oder gedörrtem Brot. Es eignet sich diese Masse auch für Beigabe von Rosinen und Weinbeeren, von süß gekochtem Stein- oder Kernobst.

Anmerkung. Grieß- und Reispuddinge können auch, im Wasser stehend, im Ofen gebacken werden (1 Stunde).

585. Tapioka-Pudding. Man weicht 125 g Tapioka über Nacht in Wasser ein. Dann kocht man ihn in einer emaillierten Kasserolle in 1/2 l Milch. Man rührt so lange um, bis es kocht. Dann stellt man die Pfanne zur Seite des Herdes und läßt so lange dünsten, bis sich die Masse zart anfühlt. Nun nimmt man das Gefäß vom Feuer, schlägt 4 ganze Eier zu Schaum und schlägt dies dann mit einem Eßlöffel Zucker und einem Eßlöffel Marmelade unter den Tapioka. Wenn alles gemischt ist, gibt man es in eine gut ausgebutterte Schüssel und bäckt es in mäßig heißem Ofen 2 Std. lang.

586. Brotpudding. a) Für 1 Literform werden 125 g Weiß- oder Schwarzbrotkrume in kaltem Wasser geweicht. Ferner reibe man 100 g Mandeln, reinige 50 g Rosinen, zerschneide und entkerne 50 g Weinbeeren. 75 g Zucker werden in der Teigschüssel mit 6 Eigelb schaumig und dick verrührt, dazu kommt etwas Zimmet- und Nelkenpulver, für Weißbrotkrume 1 Teelöffel Zitronenzucker sowie die Mandeln, Rosinen und Korinthen und zuletzt das gut ausgedrückte Brot. Ist das alles gut durcheinander gemischt, so menge man noch den steifen Schnee der Eier und zuletzt 75 g zerlassene Butter darunter. Der Pudding wird, wie gewohnt, eingefüllt und im Wasserbade auf dem Feuer 1 Std. oder 1/4 Std. auf dem Feuer gekocht und hernach im Wasserbad 1 1/2—2 Std. in den Selbstkocher gestellt. — Er wird mit Weinschaum-, Frucht- oder Kirschwassersauce serviert.

b) Brotpudding mit Steinobst, wie Mehlpudding (Nr. 581 f.).
c) Brotpudding mit Kernobst, wie Mehlpudding (Nr. 581 f.).

587. Pudding von gebähtem Brot oder geriebenem Schwarzbrot. a) 125 g hochgelb gebähtes und fein gestoßenes Brot wird mit 3 dl alkoholfreiem oder

rotem Wein heiß gemacht und zum Aufquellen 1/2 Std. in den Ofen oder in den Selbstkocher gestellt. Die Masse wird danach ob dem Feuer zum Ablösen dick eingekocht. (Bloß altbackenes, geriebenes Brot bedarf des Kochens nicht, man feuchtet es nur mit kaltem Wein an.) 60 g Butter werden weiß gerührt, 75 g Zucker damit vermengt, 6 Eigelb nach und nach dazu geschlagen und je verrührt, dann wird es mit der Schwingrute dick geschwungen. Im weitern gebe man noch dazu: 60 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 60 g gereinigte Rosinen nebst 1 Messerspitze Nelken, 2 Messerspitzen Zimmetpulver und das erkaltete Brot. Ist alles wohl gemengt, so zieht man den Eischnee leicht darunter. Endlich wird die Masse in die stark bebutterte, mit Mehl und Zucker bestäubte Form gegeben und im Wasserbad gekocht (auf stetigem Feuer 1 1/2 Std.). — Er wird mit Weinschaum, Kirschwassersauce oder mit Himbeersaft serviert.

b) Brotpudding mit Schokolade. Man gibt zu Brotmasse beliebig 30—50 g geriebene Schokolade, läßt aber dafür ebensoviel Brot, sowie Rosinen oder Korinthen weg.

c) Bauernpudding. Man gibt in eine zuvor mit Butter ausgestrichene Schüssel, in der man backen kann, zunächst eine Lage geriebenes Brot oder geriebene Semmel. Dann kommt eine Lage frische Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Stachelbeeren mit genügend Zucker, um es angenehm zu süßen, dann wieder geriebenes Brot und so fort in mehreren Lagen, bis die Schüssel voll ist. Nun quirlt man 1—2 ganze Eier in Rahm, Milch, Wein, verdünntem Arrak oder Rum, nimmt so viel von der Flüssigkeit, daß das ganze Gericht gut benetzt wird, und gießt es darüber. Der Pudding kommt nicht sofort in den Ofen, sondern muß stehen, bis er gut von der Flüssigkeit durchzogen ist. Danach wird er in einem mäßig heißen Ofen hellbraun gebacken. — Man kann ihn auch kalt essen.

d) Goldener Pudding. Hiezu nimmt man 125 g Brotkrume in eine Schüssel, mischt sie mit 125 g fein gehacktem Rindsnierenfett, 125 g beliebiger Marmelade (z. B. Mirabellen- oder Aprikosenmarmelade) und 100 g Zucker. Diese gut umgerührte Mischung verbindet man mit 2 tüchtig geschlagenen Eiern und gibt sie in eine gebutterte Form oder Schüssel. Sie wird mit einem mit Mehl bestäubten Tuche zugebunden und 2 Std. im Wasserbade gekocht; dann stürzt man sie und bestreut sie mit Zucker. Sollten die Eier nicht genügend den Puddingteig anfeuchten, so kann etwas Milch oder Rahm hineingemischt werden.

e) Nußpudding. Man belegt den Boden einer ausgestrichenen Form mit Zuckerbrötchen, verrührt 250 g geriebene Nüsse mit 2 Eiern und 2 Eigelb, gibt eine Schicht davon über das Zuckerbrot, legt darauf wieder abwechselnd Biskuit und Nußmasse, bis die Form gefüllt ist. Dann gibt man einen Guß von 3 Eigelb, 3 ganzen Eiern, 1/2 l Rahm oder süße Milch und wenig Zucker darüber und bäckt die Speise im Wasserbade ungedeckt im Ofen 1 Std. Sie wird warm serviert, oder kalt mit geschlagenem Rahm. Die gleiche Masse kann, auch mit weniger Eiern, als Auflauf gebacken werden.

f) Yorkpudding. Hiezu bringt man 1/2 l Milch zum Kochen, gibt 125 g geriebenes Brot oder Semmeln in eine tiefe Schüssel, gießt die kochende Milch darauf und läßt dies 15 Min. zugedeckt stehen, gibt einige Tropfen Zitronensaft und 3 Eigelb hinzu, schüttet dies in eine gebutterte Schüssel und bäckt es 1/2 Std. lang. Dann nimmt man es aus dem Ofen, streicht vorsichtig Erdbeer-Marmelade darüber, sowie den Schnee der 3 Eier, bestreut diesen oben mit braunem Zucker und stellt das Gericht noch 7 Min. in den Backofen, dessen Tür offen bleibt.

588. Schokoladepudding. 100 g gute Vanilleschokolade wird mit 2 dl Milch erhitzt, im Wasserbade aufgelöst und an die Kühle gestellt. 100 g frische Butter wird weiß gerührt, 100 g Zucker damit verbunden und alles dick schaumig geschwungen. Dann rührt man die Schokolade dazu, unterzieht zuerst den steifen Schnee von den 5 Eiweiß und hernach 50 g Kartoffelmehl und 50 g gesiebtes Mehl. Man füllt die Masse in eine gut bestrichene, mit Zucker bestäubte Form und macht den Pudding auf gewohnte Art fertig. Er wird mit Vanillesauce gereicht.

589. Schichtpudding. Von zweitägigen Brötchen, Gipfeln, älterem Backwerk schneidet man dünne Scheibchen, schichtet sie lagenweise mit Rosinen, fein geschnittenem Orangeat und Zitronat, gequollenen, entkernten Weinbeeren, gedämpften Aepfeln, Kirschen usw. in die wie zu anderem Pudding vorbereitete Form ein. Ist auf diese Weise eine Literform bis auf $^3/_4$ ihrer Höhe gefüllt, so zerklopft man 3—4 Eier mit 80—100 g Zucker und 4 dl Milch tüchtig und gießt es gleichmäßig über die eingeschichtete Masse. Man läßt die Form 30 Min. stehen, damit die Masse von der Eiermilch durchdrungen wird, ehe sie an die Hitze kommt. Will sich die Milch allenfalls nicht setzen, so bahnt man ihr an einigen Stellen den Weg mit einem Löffelstiel oder dgl. Der Pudding ist im Wasserbade fertigzumachen. Er wird sorgfältig gestürzt und mit Fruchtsirup serviert.

590. Brombeerpudding. $^3/_4$ l gesüßter Brombeersaft (von frischen Beeren) wird mit 50 g Sagomehl (Maizena, Mondamin) aufgekocht. Unter die erkaltete Masse wird $^1/_4$ l Schlagrahm gerührt, diese in eine kalt ausgespülte Form gegeben und auf Eis oder an der Kühle oder über Nacht erstarren gelassen. Man kann auch mit oder ohne Maraschino marinierte Löffelbiskuite vor dem völligen Erstarren auf die Masse legen; nach dem Stürzen des Puddings bilden diese einen feinen Boden. Der Pudding wird mit schönen frischen Brombeeren und Schlagrahm garniert. (Siehe Abbildung.)



Brombeerpudding.

591. Kirschenpudding. 40 g Semmeln werden in $^1/_2$ l Milch eingeweicht. 125 g Butter rührt man schaumig, fügt abwechselnd 3—4 Eigelb und die geweichten ausgedrückten Brötchen hinzu und rührt alles zu einem glatten Brei. Nun fügt man noch 4—6 Eßlöffel Zucker, 10 geriebene bittere Mandeln, 500—750 g ausgesteinte Kirschen (halb süße, halb saure) und den steifen Schnee der Eier an den Brei und bäckt die Speise in gebutterter, mit Brösmeli ausgestreuter Form.

592. Pflaumenpudding. Man braucht hiezu 250 g frische oder getrocknete Pflaumen oder Zwetschgen bester Qualität, knapp 250 g Mehl, 70 g Rindsnierenfett, 70 g Zitronenschale, 200 g Korinthen, $^1/_2$ Teelöffel doppeltkohlensaures Natron, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz und $^1/_8$ l Milch. Die Pflaumen werden entsteint und in Stücke geschnitten, das Rindsfett sehr fein gehackt. Die Zitronenschalen schneidet man sehr fein, wäscht und trocknet die Korinthen und mischt — am besten durch ein Sieb — das Backpulver mit dem Mehl. Alle trockenen Zutaten werden ohne weiteres zusammen-

gemischt, nur das Natron muß in ein wenig kochendem Wasser aufgelöst und dann hinzu getan werden. Nun mischt man auch die Milch hinzu, schlägt alles gut und gibt es in eine wohlgebutterte Puddingform. Der Pudding muß 3 Std. fortgesetzt im Wasserbade kochen.

593. Gelbe Rüben- (Karotten-)Pudding. Man reibt so viel rohe gelbe Rüben, daß man eine Obertasse davon voll hat, wobei man aber den inneren, nicht ordentlich roten Strunk nicht mitreibt. Dieser kann zum Auskochen in Suppen verbraucht werden, soll aber nicht zu reichliche Verwendung finden, da er die Suppen süß macht. — Die gelben Rüben gibt man mit einer Obertasse geriebener Brotkrume in eine Schüssel und brüht dies mit 1/2 l kochender Milch. Nun mischt man es mit 100 g geriebenem Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1/4 Eßlöffel gemischter Gewürze (Zimmet oder Vanille genügt auch allein), fügt 2 Teelöffel klein gehackte Rosinen bei und zuletzt zwei stark geschlagene ganze Eier. Dies gibt man in eine mit Butter- oder Mürbteig ausgelegte Auflaufform und bäckt es langsam, bis es gar ist, was man leicht an der guten Farbe erkennt.

594. Rhabarberpudding (kalt zu essen). Der Rhabarber wird geschnitten und in kochendem Wasser ohne Zucker auf raschem Feuer so weich gekocht, daß er sich nachher ganz fein verrühren läßt. Ist dies geschehen, kommt er mit dem nötigen Zuckerzusatz wieder zum Feuer, mit 50—100 g geriebenen Mandeln. Sobald er kocht, wird 1/2 kg Sago eingerührt (nimmt man Grieß, dann etwas mehr); so viel rechnet man auf zirka 3 l Flüssigkeit. Man muß fortwährend rühren, bis die Masse die richtige Dicke hat. Sie wird dann in gut ausgespülte Puddingformen gefüllt und über Nacht kalt gestellt. Eine dünne Vanillesauce ist sehr gut dazu.

595. Spinatpudding. 2 Handvoll Spinat und 1 Handvoll Grünes (Petersilie, Schnittlauch oder Zwiebelröhren) werden gewaschen, gut ausgeschwenkt und gehackt. Man dämpft das in 40 g Butter weich, gibt 150 g in Milch oder Wasser geweichtes, gut ausgedrücktes Brot dazu und dämpft das alles zusammen, bis die Masse trocken auseinander fällt. Ist sie ein wenig abgekühlt, so rührt man 4 Eigelb daran, würzt mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, zieht es darunter, füllt das Gemenge in eine stark mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute Form, setzt den Pudding in das Wasserbad und kocht ihn 20 Min. auf dem Feuer und 2 Std. im Selbstkocher. Der gestürzte Pudding wird mit einer guten Buttersauce zu Tische gegeben.

Wenn man an den Eiern sparen will, so nimmt man mehr Brot.

596. Hefenpudding. Man macht einen Vorteig von 15 g Preßhefe, 2 dl warmer Milch und 125 g Mehl. Wenn der Vorteig sich um das Doppelte gehoben hat, rührt man 60 g Butter weiß, verbindet 60 g Zucker damit, rührt 4 Eigelb dazu und schwingt es schaumig. Alsdann mengt man den Vorteig dazu, sowie gereinigte, gebrühte Rosinen und Weinbeeren und so viel Mehl, daß der Teig die Dicke eines Spatzenteiges erhält. Er wird so lange geklopft, bis er sich vom Gefäß und Rührlöffel losschält, glänzt und spinnt, d. h. sehr langsam vom Löffel läuft, ohne zu brechen. Schließlich zieht man sachte noch den Schnee von 2 Eiern dazu. Die Form darf nur halbvoll werden. Diese stellt man in das lauwarme Wasserbad, läßt den Pudding langsam zum Sieden kommen und siedet ihn 1/2 Std. auf dem Feuer und 1—5/4 Std. im Selbstkocher.

Man gibt Obst oder eine beliebige Milch- oder Obstsauce dazu.

597. Englischer Plumpudding. a) 250 g in kalte Milch geweichte und wieder ausgedrückte Brotkrume, 250 g erlesene, gewaschene und wieder ge-

trocknete Korinthen, 250 g ausgekernte Weinbeeren, 1/2 kg gewässertes, getrocknetes und fein zerhacktes Kalbsnierenfett, 125 g Zucker, 15 g feingeriebene Orangen- oder Zitronenschale (nach Belieben auch 60 g Orangeat), eine halbe Muskatnuß, 7 g Gewürznelken und Muskatblüte, 7 geschlagene Eier und so viel guter, weißer Wein, bis die Masse so ist, daß ein Löffel darin stehen bleibt. Die Masse wird gut gemischt und bleibt 1—2 Tage gedeckt stehen. Der Pudding wird in eine gut ausgebrühte, in eine runde Salatschüssel gelegte, stark bebutterte Serviette so gebunden, daß letztere keine Furchen in die Masse drückt, sie soll etwas lose aufliegen, weil der Pudding ein wenig aufgeht. Er wird in siedendes Wasser gegeben und 4—5 Std. gekocht. Beim Auftragen wird der Pudding stark mit Zucker und Zimmet bestreut, mit Rum oder Arrak übergossen und brennend zu Tische gebracht. Man gibt ihn warm mit einer Weinschaumsauce.

Anmerkung. Der Rest kann wochenlang aufbewahrt bleiben. Man schneidet Schnitten davon ab, bestreut sie mit Zucker und stellt sie zum Erwärmen in den Ofen und gibt sie wie frischen Pudding entweder mit Sauce oder wie folgt: Es wird dazu in Stücke zerschlagener Zucker mit Rum oder Arrak serviert; jeder Gast zündet sich selbst das beliebige Quantum Rum oder Arrak an, statt Sauce. — Dieser Pudding kann anstatt mit Wein, mit Rum oder Arrak gemengt werden. Nach Belieben kann man der Masse noch 2—3 geschälte, gehackte saure Aepfel beilegen, die Schalen füge man dem Kochwasser des Puddings bei und lasse sie mitkochen. — Die Engländer bereiten den Pudding meist einige Zeit vor Weihnachten und sieden ihn zuerst 6—8 Std., am Weihnachtstage wird er nochmals 2 Std. gekocht und heiß, mit oder ohne Brandy-, Rum- oder Kirschwassersauce, serviert. — Er ist aber auch kalt sehr gut.

b) Einfacher Plumpudding. 900 g Mehl oder halb Brotkrumen, halb Mehl, 220 g Nierenfett, 400 g ausgekernte Weinbeeren, 200 g Zucker, 80 g Zitronat, etwas Salz, Zimmet und Nelken, mit 5 dl Milch oder Wasser zu einem Teig gemacht und 4—5 Std. in bestrichener Form gesotten.

c) Schnellbereiteter Plumpudding. 125 g Butter, 250 g feines Mehl, 1/2 l Milch, 8 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, Zitrone, Muskatnuß, 125 g Korinthen, 125 g Sultaninen, etwas feingehacktes Zitronat, 200 g geriebenes Weißbrot, 1/2 Weinglas Arrak und 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Die Butter läßt man in einem Schüsselchen zergehen und verrührt darin das Mehl, gibt dies in die kochende Milch, bis sich die Masse vom Topfe löst. Ist sie verkühlt, werden nach und nach Eigelb, Zucker, Gewürz, Rosinen und Weißbrot hinzugerührt, zuletzt der feste Eiweißschaum mit dem Arrak und das Backpulver, das den Pudding besonders zart und locker macht.

In der vorgerichteten Form kocht man den Pudding 2 1/2 Std., übergießt ihn beim Auftragen mit Rum, den man anzündet, und reicht eine Schaumsauce dazu.

598. Englischer Volkspudding. Man gibt in die Teigschüssel 500 g Mehl und 250 g enthäutetes, aufs feinste gehacktes Rindsnierenfett. Sobald Mehl und Fett gut miteinander gemischt sind, macht man in der Mitte eine Vertiefung und gibt 1/2 Teelöffel Salz, 1—2 Löffel Zucker und 2 dl kalte Milch, in welcher 1 Ei tüchtig zerschlagen ist, hinzu. Dies alles wird wie ein Rollteig zuerst in der Schüssel zusammengeknetet und dann auf dem Teigbrett gewirkt, bis es nirgends mehr anhängt. Nachdem die Masse etliche Min. geruht hat, wird sie zu einer 1/2 cm dicken, viereckigen Platte ausgerollt, dann entweder mit irgend einer Beeren- oder Steinfruchtmarmelade oder holländischem Sirup derart überstrichen, daß rings ein 2 Finger breiter Rand übrig

bleibt, den man mit Wasser bestreicht. Die Platte wird nun aufgerollt, wobei fortwährend die Enden gut angedrückt werden, damit die Marmelade nicht ausfließen kann. Diese Rolle wird in eine doppelt gelegte, an der Oberfläche mit Mehl bestreute Serviette genäht, wobei man die Enden längs der Rolle und seitwärts so tief faßt, daß noch Raum zum Aufgehen bleibt. Das Tuch wird hierauf zu einer Rolle zusammengebunden, worauf der Pudding in 2—3 l stark siedendes, gesalzenes Wasser gehoben, bedeckt, langsam aber ununterbrochen ½ Std. gekocht und 1½—2 Std. in den Selbstkocher eingestellt wird. Beim Ausheben wird die Rolle mit dem Kellenstiel erfaßt, in reichlich kaltes Wasser gehoben, sogleich wieder herausgezogen und auf einen Holzteller gelegt. Das Genähte wird rasch aufgelöst, die Serviette auseinander gelegt, der Pudding auf die mit der Hand festgehaltene, passende Platte überstürzt, dann gut mit Zucker bestreut und mit Fruchtsirup begossen. Er kann auch, in Scheiben zerlegt, angerichtet und mit Zitronencreme serviert werden. — Dieses vorzügliche englische Nationalgericht ist aller Beachtung zu empfehlen.

599. **Kartoffelpudding.** a) Man macht einen schönen, recht luftigen Kartoffelstock von ½ kg roh geschälten Kartoffeln, 50 g Butter, 1 dl Rahm und etwas Salz. Dann rührt man 4 Eigelb mit 50 g Zucker dick und schaumig, verbindet darauf den Kartoffelstock damit, würzt ihn mit Zitronenschale, Pomeranzen- oder Orangenblütenextrakt, gibt noch 60 g gemahlene Mandeln dazu, mengt den steifen Eischnee darunter und behandelt ihn im weitern wie Mehlpudding (Nr. 581).

b) *Kartoffelpudding* von frisch gesottenen Kartoffeln. 375 g hiervon werden rasch geschält und heiß mit der Butter durch ein Sieb gestoßen. Sie erhalten im weiteren die Zutaten wie bei a. Rahm fällt hier weg.

c) *Kartoffelpudding, dritte Art.* ½ kg tags zuvor gesottene, nun geriebene Kartoffeln, 50 g Butter, 60 g Zucker, 100 g gemahlene Mandeln, 6 Eier. Die Butter wird weiß gerührt, der Zucker damit vermengt, und dieses mit dem Eigelb dick und schaumig gerührt. Die möglichst leicht geriebenen Kartoffeln kommen dazu, dann wird die Masse gewürzt wie a, der Eischnee zugegeben und im übrigen der Pudding wie Mehlpudding fertig gemacht.

d) *Kartoffelpudding mit Käse.* Zugabe zur Grundmasse a an Stelle der Mandeln 2 Löffel guter Reibekäse. Statt Zucker das noch nötige Salz. Oder man bereitet die Grundmasse gesalzen statt süß und serviert den Pudding mit Käsecreme.

Zu den Kartoffelpuddingen darf man nur mehlige Kartoffeln nehmen. Man serviert die süßen mit Kirsch- oder Vanillensauce; zu Kartoffelpudding mit Käse wird gesalzene Rahmsauce gegeben.

600. **Kastanienpudding.** 1 kg Kastanien wird geschlitzt, gekocht, geschält, durchgetrieben und wie süßer Kartoffelpudding (Nr. 599) bereitet.

601. **Karamelköpfli.** 75 g Grießzucker wird unter beständigem Rühren schön braun geröstet. Man schüttet ihn rasch in die mit feinem Oel bestrichene Puddingform und schwenkt diese augenblicklich damit um, daß sich allseitig eine braune Zuckerkruste bilden kann. So stellt man die Form beiseite. Ein Teelöffel Kartoffelmehl wird mit ½ l Milch unter stetigem Rühren kochend gemacht und ebenfalls zum Abkühlen auf die Seite gestellt. Die Creme muß inzwischen öfters aufgerührt werden, damit sich keine Haut bildet. Es werden 4—5 Eier mit 50—100 g Grießzucker (Vanille- oder Zitronenzucker als Würze, vom einen oder andern ein schwacher Teelöffel) dick schaumig gerührt, die Milchcreme damit noch 5 Min. geschwungen. Man füllt die Masse in die Form, stellt sie ins Wasserbad und kocht sie ¾ Std. (¼ Std. auf dem Feuer

und 1 Std. im Kocher) und stürzt den Pudding erst nach 10 Min., wenn er warm gegeben wird. Der flüssig gewordene Karamel bildet dann eine kleine Sauce. Soll das Köpfli kalt serviert werden, so stürzt man es erst, wenn es erkaltet ist, etwa nach 2 Std. Der erkaltete Pudding muß einen Augenblick in heißes Wasser gestellt werden, ehe er sich stürzen läßt.

602. Grießköpfli mit Haselnüssen. 1 l halb Milch, halb Wasser wird kochend gemacht, eine Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Zucker dazu gegeben, 200 g Grieß in die kochende Flüssigkeit eingerührt. Wenn der Grieß recht gut aufgekocht ist — in 15—20 Min. — gibt man ein Tellerchen geriebener Haselnüsse dazu, verrührt gut und richtet in eine mit Wasser ausgespülte Porzellanform an. Der erkaltete Pudding wird gestürzt und mit beliebiger Fruchtsauce oder mit einem Kranz von Johannisbeer- oder anderem Gelee serviert. Der Pudding schmeckt noch feiner, wenn man die Haselnüsse vor dem Reiben in einer Eisenpfanne leicht gelb röstet, dadurch lassen sich auch die Häutchen gut entfernen.

Das Köpfli kann auch mit Hafergrieß-Grütze oder -Flocken bereitet werden.

603. Brotköpfli mit Haselnüssen. Anstatt Grieß werden Brösmeli in die Flüssigkeit eingerührt. Weitere Bereitung wie Nr. 602. Man kann dem Köpfli auch noch gut gereinigte Rosinen beigeben.

604. Flammeri von verschiedenen Grießarten. a) Man macht einen gewöhnlichen Grießbrei von 6 dl Milch oder Wasser, 60 g Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker oder 1 Stück Zimmetrinde oder 10 süßen oder 3 bitteren geriebenen Mandeln und einer Prise Salz. Milch oder Wasser samt Zucker und Würze werden zusammen aufs Feuer gesetzt, 100 g grober Grieß unter Umrühren in die kochende Milch eingestreut und fortgerührt, bis ein Brei entsteht. Dann hebt man ihn vom Feuer, läßt ihn einen Moment abkühlen, mengt 1—2 ganze Eier, die mit 2 Löffel Milch gut abgeschlagen sind, darunter, läßt den Brei unter Umrühren auf dem Feuer noch solange anziehen, bis er dick ist, kochen darf er nicht mehr. Er wird sofort in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, oder in Tassenköpfe angerichtet und zum Erkalten gestellt. Dieser Grießflammeri wird mit Fruchtsauce serviert.

b) G r i e ß f l a m m e r i m i t R o s i n e n. Man lasse 30 g gereinigte Rosinen in der Milch mitkochen.

c) G r i e ß f l a m m e r i, a u f a n d e r e A r t. Man bereite den Brei wie oben. Dagegen lasse man ihn so weit einkochen, bis es ein stehender Brei ist. Man nehme ihn vom Feuer, rühre ein paarmal darin um und gebe anstatt 2 Eier nun 2 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter und im ferneren nach Belieben 1 Gläschen Kirschwasser. — Er wird mit süßer Milchsauce serviert.

605. Flammeri von Feinmehlen. a) Man nehme auf ½ l Milch 50 g Zucker, an Würze nach Belieben 1 Stück Zimmet oder 1 Teelöffel Zitronenzucker oder Vanille usw. Man lasse die Würze mit ¾ der Milch kochend werden, rühre mit dem Rest 40 g (4 Teelöffel) Kartoffelmehl glatt an, rühre dies in die kochende Milch, rühre darin, bis der Brei die gewünschte Dicke hat und mache den Flammeri wie Grießflammeri fertig. — Wird mit Frucht- oder Rotweinsauce serviert.

An Stelle von Kartoffelmehl kann man nach Belieben Mondamin, Maizena, Reis- oder Weizenstärke, Reismehl, Sago oder Tapiokamehl (Maggis) nehmen. Zwischen diesen Feinmehlen ist ein Unterschied im Quellungsvermögen. Reismehl, Weizen- oder Reisstärke stehen so ziemlich im gleichen Verhältnis wie Kartoffelmehl, während Mondamin und Maizena in bezug auf das Quellen etwas besser sind als Weizenmehl. — Außer den hier

genannten Feinmehlen sind Reis- und Weizenflocken, selbst Haferflocken (75 g per 1/2 l Milch) sehr empfehlenswert zur Herstellung nicht nur von Flammeris, sondern auch für Puddinge.

b) Schokoladenflammeri. Man nimmt 60 g aufgelöste Schokolade, 60 g Maizena, 1 l Milch, 50—100 g Zucker. Verfahren wie unter a angegeben. — Er wird mit geschwungenem Rahm oder kalter Vanillesauce serviert.

606. Weinflammeri von Grieß. a) Unterscheidet sich vom Grießflammeri nur dadurch, daß man statt Milch Rot- oder Weißwein, alkoholfreien Wein, nach Belieben mit Wasser gemischt, und mehr Zucker nimmt. (Siehe Nr. 604.)

b) Weinflammeri von Feinmehlen. Wie Flammeri von Feinmehlen, nur darin verschieden, daß man zur Hälfte mit Wasser vermischten roten oder weißen Landwein nimmt statt Milch und etwas mehr Zucker.

607. Flammeri von Fruchtsaft. (Rote Grütze.) a) 1 kg Johannisbeeren und 1/4 kg Himbeeren werden erlesen, mit 1 1/2 l Wasser und 1/2 kg Zucker verkocht durch einen Filtrierbeutel gepreßt. Man kocht mit diesem Safte 1/2 kg Grieß zu einem dicken Brei, den man nach Belieben mit mehr Zucker versüßt und durch das Mitkochen von Zimmet oder Zitronenschale würzt. Man füllt ihn, wie die andern Flammeri, in eine Form und stellt ihn ein paar Std. an die Kühle. Er wird gestürzt, mit kalter, süßer Milch oder geschwungenem Rahm gegeben.

b) Roter Flammeri von Feinmehlen. Man bereitet den Fruchtsaft nach a. Anteigeln der Feinmehle mit Fruchtsaft statt mit Milch.

608. Flammeri von Kastanien. (Kastanienköpfchen.) 1 kg weichgekochte, geschälte und durchgetriebene Kastanien werden mit einem Sirup von 50 g Zucker 1 Glas Wasser auf 1/3 eingekocht und beliebig mit 1 kleinen Gläschen Kirschwasser versetzt, durchgerührt und wie Flammeri zu einem Köpfchen dressiert. Man serviert es mit geschwungenem Rahm.

609. Nußflammeri. Die Kerne von 30 Nüssen werden in der Reibmaschine gerieben und mit 1 l Milch, etwas Zimmet, Vanille, abgeriebener Zitronenschale und Zucker zum Kochen gebracht. In 1/4 l kalter Milch zerquirlt man 4 gehäufte Eßlöffel Mondamin und 3 Eigelb, gibt dieses unter fortwährendem Rühren in die kochende Milch und läßt es ungefähr 5 Min. kochen. Dann zieht man den Topf vom Feuer und schlägt die 3 Eiweiß zu Schnee. Hat man zufällig noch Eiweiß stehen, so kann man auch mehr nehmen, um so lockerer wird die Speise. Den Schnee rührt man leicht unter die Masse und schüttet das Ganze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Stürzform. Man serviert den Flammeri entweder mit einer Sauce aus Fruchtsaft oder mit Schlagrahm.

610. Reisflammeri. a) 100 g gewaschener Reis wird mit 1/2 l Milch oder halb Wasser halb Milch, 1 Prise Salz, 50—80 g Zucker und 1 Stück Vanille 20 Min. gekocht. Man rührt in den dicken Brei 4 Blatt gewaschene, in 4 Löffel Wasser gelöste rote Gelatine. Von Zeit zu Zeit wiederhole man das Umrühren, bis er ziemlich kühl, aber doch nicht fest ist, dann wird er mit 1/4 l dick geschwungenem Rahm untermischt. Nach Belieben kann man noch 1 Gläschen feinen Wein oder Likör darunter geben. Dann gibt man ihn in eine genäßte Form und stellt ihn zum Erstarren, was in 10—12 Std. der Fall sein wird, in kaltes Wasser oder auf Eis. Wenn nötig, wird zum Stürzen ein nasses, heißes Tuch um die Form geschlagen. Der Flammeri wird mit Fruchtsaft serviert.

b) Reisflammeri mit Aepfeln. Die genäßte Form wird dick

mit obigem Reis a ausgekleidet. Man füllt gutes Aepfelkompott oder dgl. hinein und gibt den Rest des Breies darüber. Man stellt ihn an die Kühle und serviert ihn gestürzt mit Fruchtsaft.

611. Kalte Aepfelgrütze. Man setzt 1¼ kg kleingeschnittene Aepfel mit 2 l Wasser aufs Feuer. Wenn sie weich sind, streicht man sie durch ein Sieb und bringt den durchgestrichenen dicken Saft mit einem Stück Zimmet oder Vanille und dem nötigen Zucker wieder zum Kochen. Auf 1½ l Saft nimmt man 100 g Reismehl, welches man unter aufmerksamem Rühren in den Saft streut. Dann läßt man die Grütze langsam noch 10 Min. kochen, gibt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie, wenn sie erkaltet ist, und reicht kalte Milch oder eine dünne Vanillesauce dazu.

612. Fischpudding. 1 kg Fisch (Hecht, Schellfisch oder Zander) wird gekocht, dann entgrätet und fein gewiegt. Hierauf werden 125 g Butter schaumig gerührt, 4 Eigelb, 125 g geriebene, in ¼ l Milch eingeweichte Semmel, etwas geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz, 30 g geriebener Parmesankäse, 1 bis 2 Eßlöffel saurer Rahm und zuletzt der Schnee der Eier hinzugetan. Es wird alles gut verrührt, in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel bestreute Puddingform getan und 1½ Std. im Wasserbad gekocht. Champignons- oder Austernsauce wird dazu gereicht. Diese Masse genügt für 6 bis 8 Personen als Vorgericht.

613. Fleischpudding. Zu je ½ kg fein gehacktem Schweine- und Rindfleisch gibt man folgende Zutaten: 250 g in Butter geschmorte Champignons mit ihrem Saft, eine große feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebel, eine großes, in Madeira geweichtes Brötchen und 4 Eier. Dies alles wird gut vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Inzwischen hat man einen Kopf Blumenkohl halb weich gekocht. In eine Puddingform kommt abwechselnd eine Schicht Fleischmasse und Blumenkohl, obenauf muß Fleisch liegen, das mit Butterflöckchen belegt wird. Man bäckt den Pudding bei mäßiger Hitze hellbraun. Die Fleischmasse muß recht dünn sein, da etwas Flüssigkeit verdampft.

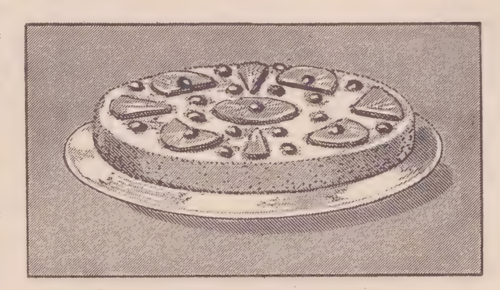
Verschiedene süße Speisen.

614. Fruchtbombe (Götterspeise). Man legt kleine Kuchen, Biskuite, Makronen u. dgl. auf den Boden einer tiefen Schüssel oder Glasschale, gibt irgend eine Art eingekochte Früchte oder ein Kompott darüber, bedeckt dies wieder mit Backwerk und füllt kalte Vanillecreme oder steif geschlagenen Rahm darüber. Anstatt gekochter Früchte kann man auch eine fingerdicke Lage von Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren oder Brombeeren, sämtliche gezuckert, einlegen. Dann wird die Schüssel einige Zeit an die Kühle oder auf Eis gestellt.

615. Schokoladenspeise (Mohr im Hemd). 100 g Butter, 90 g Zucker, 180 g Schokolade, 1 Tasse Milch setzt man miteinander aufs Feuer, bis es zum Sieden kommt, nimmt die Masse vom Feuer und läßt sie erkalten, nachher rührt man alles an ein zerschlagenes Ei. Man belegt eine Porzellanform mit Biskuitenstengeli, schüttet die Masse daran und stellt sie für einige Std. an die Kühle. Vor dem Servieren garniert man dieses feine Dessert mit geschlagenem Rahm.

616. Reisspeise mit Früchten. a) Man kocht mit zwei Drittel Wasser und einem Drittel Milch einen guten Milchreis, den man mit Vanille- oder Zitronenzucker süßt und würzt und, wenn er etwas ausgekühlt ist, mit etwas

süßem Rahm durchzieht. Der Reis wird nun noch warm auf eine runde Platte dressiert, so daß er wie eine Torte aussieht. Soll er noch etwas warm serviert werden, so garniert man ihn sofort, soll er als kalte Speise dienen, so garniert man ihn, wenn er erkaltet ist. Zur Garnitur können eingemachte Ananasscheiben, Orangenscheiben, gekochte oder eingemachte Birnen, Aprikosen usw. verwendet werden, die man mit roten Kirschen (z. B. kandierte eignen sich gut) oder kleinen Flöckchen von Gelee schön auf den Reiskuchen legt. Will man ihn noch feiner machen, so kann man die Zwischenräume mit Schlagrahm ausfüllen. Den Fruchtsaft, z. B. den feinen Ananassaft, serviert man extra dazu. — Eine wirkungsvolle und doch einfache Dessert- oder Abendspeise.



Reisspeise mit Ananas.

b) Milchreis mit Himbeeren. Ein nicht zu dick gekochter, etwas gesüßter, erkalteter Milchreis wird in eine tiefe Schüssel angerichtet und mit eingemachten Himbeeren oder Erdbeeren, oder deren Saft, ganz überdeckt und sofort serviert. — Eine gute Nachspeise.

c) Gefüllter Reis. Man brüht 375 g Reis einmal ab, füllt Milch darüber, gibt Zucker, ein Stück Vanille, etwas Zitronenschale und eine Prise Salz daran und kocht den Reis weich und recht steif. Nachdem er etwas ausgekühlt ist, rührt man 100 g Butter, 5 Eigelb, 6 Löffel geriebene Semmel und den steifen Eierschnee unter die Masse, welche in eine glatte vorgerichtete Form gefüllt und im Ofen in 30 Min. zu lichtbrauner Farbe gebacken wird. In dieser Zeit bereitet man die Füllung. Zu ihr nimmt man entkernte halbierte Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen (alles geschält), Reineclauden, Aepfelviertel und halbe Birnen, sowie frische Weinbeeren. Man kocht die Früchte nacheinander in Zuckersaft weich und vermischt sie dann miteinander, worauf man sie heißstellt. Der fertige Reiskuchen wird gestürzt. Man hebt oben mit scharfem Messer vorsichtig einen Deckel ab, höhlt den Kuchen so aus, daß nur noch ein zweifingerbreiter Rand bleibt, und füllt das abgetropfte Kompott hinein. Der Fruchtsaft wird, mit etwas Aprikosenmarmelade vermengt, über den wieder aufgelegten Deckel gestrichen, dieser mit Zucker besiebt und im Ofen rasch glasiert. Dann gibt man den gefüllten Reis ohne Sauce zu Tisch. — Der ausgehöhlte Reis kann zu guten Röllchen verwendet werden, indem man die Masse mit Rahm und geriebener Schokolade mischt, zu Röllchen formt, diese in Ei und dann in geriebener Semmel wendet, sie ausbäckt und mit einer Weinsauce serviert.

617. Brombeerspeise. Man füllt eine Porzellanform mit Würfeln von feinem Weißbrot oder Biskuit, gießt darüber den heißen Saft von weichgekochten, gesüßten Brombeeren, die durch ein Sieb passiert wurden, bis die Würfel völlig durchtränkt und bedeckt sind, läßt die Speise mehrere Std. stehen und garniert sie nach dem Stürzen mit einem Kranz frischer eingezuckerter Brombeeren. — Wird mit Schlagrahm gegeben.

618. Melonenspeise. Man nimmt dazu sog. Netzmelonen, die man halbiert und bis auf eine dünne Wand aushöhlt. Nachdem die Kerne entfernt sind, schneidet man das Melonenfleisch in kleine Würfel und vermischt es kurz

vor dem Gebrauch mit steif geschlagenem, mit Vanillezucker gesüßtem Schlagrahm. Mit diesem Gemisch füllt man die Melonenhälften bergartig an und garniert sie zuletzt mit eingelegten und gut abgetropften Himbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren. Sind frische Beeren zu haben, so nimmt man diese. Man stellt die Melonen bis zum Anrichten recht kalt, am besten auf Eis, ordnet sie dann auf einer länglichen, mit Eisstücken belegten Platte an und umkränzt sie mit wilden Reben und zartfarbigen Astern.

619. Kastanien mit Schlagrahm. Getrocknete Kastanien schmecken hiezu vortrefflich. Sie werden einige Std. eingeweicht, von den noch daran haftenden Häutchen befreit, weichgekocht und durch die Fleischhackmaschine getrieben. Man serviert sie als „Vermicelli" (feine Nudeln) zu Schlagrahm, oder durchgetrieben, in Zuckersirup und Vanille zu dickem Brei eingekocht, in eine mit Wasser ausgespülte Puddingform gegossen, gestürzt, mit steifem Schlagrahm oder einer Vanillencreme.

620. Süße Grießspeise. Man setzt ½ l Milch mit einer Prise Salz und einem gehäuften Eßlöffel Zucker zum Feuer und läßt sie kochend werden. Sodann werden 60 g Grieß hineingestreut. Bevor man ihn anrichtet, rührt man 30 g Butter und einen gehäuften Eßlöffel feingemahlene Mandeln darunter. Er wird in eine Kochplatte angerichtet und bleibt so lange stehen, bis sich oben eine Haut gebildet hat, dann bestreut man ihn reichlich mit fein gemahlenen Mandeln, Zucker und Zimmet. Man brennt schließlich diese Speise mit einem glühenden Stäbchen gitterförmig.

621. Süße Speise von Reismehl. Von ½ l Milch gibt man 3 dl in ein Pfännchen, fügt 50 g Zucker und ⅛ Zitronenschale bei und läßt das zusammen kochen. 30 g Reismehl wird inzwischen mit dem Milchrest und 2 Eigelb verrührt und in die kochende Milch gegeben. Man läßt das zusammen zu einem luftigen Brei kochen, hebt ihn vom Feuer, schwingt rasch die Eiweiß zu steifem Schnee und mischt sie leicht unter den heißen Brei. So wird er gleich serviert. — Auch gut für Kranke.

Die gleiche Speise kann auch von Reisflocken oder von Grieß bereitet werden.

622. Zwieback mit Fruchtsauce. a) Die genügende Anzahl Zwiebacke wird in einer etwas vertieften Platte hübsch übereinandergerichtet und mit Fruchtsaft begossen. Sterilisierter, süßer Most eignet sich ganz gut dazu, sehr gut schmeckt Ananassaft, wie auch andere Fruchtsäfte. Je nachdem man den Zwieback ganz durchfeuchtet oder noch etwas knusperig will, gibt man den Saft früher oder später vor dem Servieren darüber. — Einfaches, schnell bereitetes Dessert.

b) Weinschnitten. Man legt in die Mitte einer etwas tiefen Schüssel 2—3 Lagen Zwieback und gibt kurz vor dem Servieren eine bereits wieder erkaltete Rotweinsauce darüber, der man nach Belieben Korinthen oder Sultaninen beigemischt hat.

623. Früchtebrötchen. a) Dünne Brotschnitten werden in Butter auf beiden Seiten hellgelb geröstet. Nach dem Erkalten werden sie schön gleichmäßig mit eingemachten Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren belegt, auf eine Platte garniert und nach Belieben noch mit etwas Saft beträufelt.

b) Pfirsichpyramide. Man kocht 10 halbierte, entkernte Pfirsiche in 1 Tasse Wasser und 1 Tasse Zucker weich, läßt sie abtropfen, legt jede Pfirsichhälfte auf ein Biskuit-Krouton, das rund und passend geschnitten wurde, gibt eine abgebrühte Mandel als Kern hinein, richtet die Pfirsichhälften pyramidenförmig an und serviert sie warm mit der aus dem gekochten Saft gewonnenen Sauce.

624. Rhabarberschnitten. Man weiche Milchbrotschnitten in Wein, backe sie hernach schwimmend nicht zu braun, wende sie in Zucker und Zimmet und bestreiche die eine Seite mit Rhabarbermus. — Vorzüglich als Dessertspeise.

625. Triätschnitten. Zwei Tage altes, als Weck geformtes, feines Hefen- oder Zwiebackbrot wird sorgfältig in halbfingerdicke Scheiben geschnitten. Alsdann kocht man in einer Pfanne 250 g Zucker mit einem Glas Wasser zum Fluge, taucht die Brotschnitten, eine nach der andern, auf der einen Seite in den heißen Zucker, läßt sie abtropfen, bestreut sie gleichmäßig mit Triätpulver und trocknet sie auf einem Backblech im warmen Ofen. In gleicher Weise verfährt man mit der andern Seite. Sind die Schnitten hart getrocknet, aber noch warm, so bestreut man sie abermals mit dem Pulver. Die erkalteten Schnitten verpackt man in Blechschachteln. Man kann sie monatelang aufbewahren. (Siehe auch Nr. 91.)

Rezept zu Triätpulver. 15 g Zeylonzimmet, 7 g Nelken, 7 g Anis, 5 g Muskatnuß, 5 g Muskatblüte werden zusammen fein gestoßen oder gemahlen, gesiebt, mit 10 g rotem Sandel vermischt und in einer Glasdose wohl verwahrt. Auf 200 g Staubzucker nimmt man von diesem roten Gewürzpulver 2 Teelöffel und mischt es gut.

626. Zwiebackkuchen, ungebackene Torte. Eine Porzellanform (Auflaufform) wird schichtweise gefüllt mit Zwieback und Fruchtmarmelade. Man belegt den Boden schön gleichmäßig mit Zwieback, gibt darauf saftig gekochte Reineclauden, Aprikosen, Zwetschgen, Beeren oder dünn gehaltenes Apfelmus, Aepfel- Birnen- oder Quittenkompott, so daß alle Zwischenräume gut ausgefüllt sind und der Zwieback bedeckt ist. Es folgt wieder eine Lage Zwieback, dann wieder Früchte usw., je nachdem der Kuchen reichen soll. Man läßt die bedeckte Form 1 Tag stehen und gibt dann eine dünne Vanillecreme darüber, sorgt dafür, daß diese in die Speise eindringen kann und läßt sie nochmals bedeckt einige Std. stehen. Vor dem Auftragen wird sie sorgfältig gestürzt und kann mit etwas Creme übergossen oder mit gekochten Früchten, von denen sie bereitet ist, hübsch garniert werden.

Eine einfache Creme dazu bereitet man folgendermaßen: 3 Löffeli Maizena, Mondamin oder 5 Löffeli Mehl werden mit $1/2$ l Milch in einer Pfanne angerührt. Man gibt 30 g Zucker, etwas Vanille, $1/2$ Tasse Rahm oder 10 g Butter dazu und kocht die Creme unter stetem Rühren einige Min. Dann wird sie angerichtet, über die Speise gegossen und der Rest bis zum Erkalten hie und da gerührt, daß sich keine Haut bildet.

627. Apfelbrot. Mürbe feine Aepfel werden vom Kernhaus befreit, fein gehackt, geriebene Mandeln, Korinthen, Zucker, Zitronenschale, gestoßener Zwieback und etwas saurer Rahm oder einige Eßlöffel Milch hinzugefügt. Der dicke Brei wird in einer Pfanne mit etwas Butter gelb gebacken, dann mit Zucker und Zimmet bestreut und warm zu Tisch gegeben.

Eier, Eierspeisen, Omeletten, Pfannkuchen und Küchlein.

Zu allen Eierspeisen sollte man frische Eier verwenden, man nehme lieber zu einer Speise 1—2 Eier weniger, aber dafür etwas teurere, frische. Immer ist es vorsichtiger, die zu verwendenden Eier nicht gleich in den Teig oder in die schon gebutterte Pfanne aufzuschlagen, sondern jedes einzeln in eine Tasse, um sie auf ihre Güte prüfen zu können. Ein faules Ei verdirbt den ganzen Brei. (Siehe auch das in der Nahrungsmittelkunde über die Eier Gesagte.)

Auch zu diesen Speisen können vorteilhaft Vollmehl und Weizenkraftmehl verwendet werden; die Gerichte werden dadurch nahrhafter.

628. Eier gesotten. a) Mit nassem Salz abgeriebene, reingewaschene, womöglich ganz frische große Eier werden in einem Drahtkörbchen oder Garnnetz in 1 l 65—70° R heißes Wasser gelegt und bis zum Sieden gebracht. Es sollen auf einmal nur 4—6 Eier eingelegt werden. Braucht man mehr, so ist es ratsam, einen neuen Sud vorzubereiten, falls man die Eier länger warm erhalten soll. Man kühlt den Sud der ganz fertigen Eier etwas ab, sie verändern sich darin nicht mehr.

b) Eier überschlagen. In 70° R warmes Wasser gelegt, werden sie durchwärmt, wenn man sie offen auf den Kochgrad kommen und gedeckt noch 1 Min. stehen läßt; große Eier 2 Min.

c) Eier weichgesotten. 2 Min. Kochzeit, gedeckt. Größere Eier 3 Min.

d) Eier pflaumenweich. Kochzeit 3—4 Min. Größere Eier 7 Min.

e) Eier hartgekocht. 7 Min. Kochzeit. Größere Eier 9—10 Min.

Will man sie servieren, so hebe man sie aus, trockne sie ab, gebe sie auf eine mit warmer Serviette belegte Platte und schlage die Ecken der Serviette darüber. So werden sie mit Pfeffer und Salz, pflaumenweich und hart auch mit Essig und Oel oder zu Salat serviert oder mit saurer Sauce oder Senfsauce usw. zu Kartoffeln oder sauren Gurken gegeben. — Hat man keine Uhr zum Eierkochen, so zähle man für 1 Min. langsam bis auf 60.

629. Eier, verlorene. a) In halbhoher, ziemlich weiter Pfanne lasse man eine Handhoch Wasser mit 1 Teelöffel Salz und 1 Eßlöffel Essig kochend werden. Sobald dies der Fall ist, hebt man das Gefäß vom Feuer weg, schlägt auf einmal höchstens 4—5 Eier hart über dem Wasser nebeneinander ein, läßt sie auf ganz schwachem Feuer sehr langsam gar werden, so daß das Weiße um das Gelbe herum stockt, das Gelbe aber noch weich ist. Man hebt sie dann mit dem Schaumlöffel aus und legt sie in kaltes Wasser. Darin läßt man sie bis zum Gebrauche, nachdem man den Rand gleichmäßig geformt hat. Müssen sie wieder erwärmt werden, so lege man sie in das nicht mehr ganz heiße Kochwasser zurück.

b) Eier, verlorene, auf geröstetem Speck oder Schinken angerichtet, zu Spinat oder Kopfsalat.

c) Eier, verlorene, auf Salat, Spinat oder Mangold angerichtet.

d) Eier, verlorene, als Einlagen in feinere Suppen.

e) Eier, verlorene, auf gelb gebackene Brotschnitten in eine warme Schüssel angerichtet und dann mit Béchamel-, Senf-, Weißwein- oder Tomatensauce angerichtet, sind als Vorspeise trefflich.

630. Sol-Eier. 4—6 sehr hart gekochte Eier werden mit geknickter Schale in Salzwasser (1 l Wasser, welches mit 30 g Salz gekocht und wieder erkaltet ist) gelegt. Nach 24 Std. schon, oder auch innerhalb 8 Tagen können sie gegessen werden. Sie halten sich lange Zeit in dieser Sole.

631. Eier gebacken, Stierenaugen, Setz- oder Spiegeleier. Man setzt die Eier- oder Omelettenpfanne auf, gibt in jede Vertiefung der ersteren etwas Butter; fängt diese zu steigen an, so hebt man die Pfanne vom Feuer, gibt je ein Ei hinein, streut ein wenig feines Salz über das Weiße, auf das Gelbe ein wenig weißen Pfeffer, setzt die Pfanne wieder aufs Feuer und läßt sie so lange stehen, bis das Weiße etwas fester ist. Jedes Ei wird mit dem Schäufelchen herausgenommen und in einer warmen Schüssel, z. B. mit

Salat serviert. Oder man legt sie auf Spinat oder Mangold, Beefsteak oder Schinken.

Diese Eier können auch in einer feuerfesten Schüssel, die auf den Tisch gegeben werden kann, gebacken werden. Die Schüssel wird entweder auf Glut oder in den heißen Ofen gestellt. Ist das Weiße um das Gelbe herum dick, auf dem Gelben aber noch durchsichtig, so gibt man sie auf den Tisch.

Magere geräucherte Speck- oder Schinkenschnittchen in der Pfanne gewärmt, erstere bis zum Durchsichtigwerden gebraten, sind vortreffliche Unterlagen zu Ochsenaugen mit Salat, ebenso übriges Fleisch, das zu beiden Seiten angebraten und mit etwas Pfeffer und Salz bestreut wird. Vorzüglich sind auch hübsch gelb gebratene Brosamen oder gedämpfte Tomaten. Man schlägt die Eier einfach über das eine oder andere, das in der flachen Pfanne auf etwas Butter liegt, und bringt sie zu Tische, wenn sie etwas fest geworden sind.

632. **Rührei.** a) Auf 1 Person 1—3 Eier, Pfeffer und Salz, eine Prise Muskatnuß, 1½ Löffel Milch oder Rahm und 25 g Butter. Letztere wird in einer flachen Pfanne geschmolzen, man gibt die mit der Milch oder dem Rahm gut geschlagenen Eier hinein, rührt fortwährend langsam auf schwachem Feuer mit dem Schäufelchen; sobald es aber zu stocken beginnt, rührt man nur strichweise. Wenn die Speise weich und flockig ist, wird sie angerichtet und heiß zu Tische gegeben. Man kann das Rührei sehr verändert herstellen, z. B.:

b) Rührei mit Schnittlauch.

c) Rührei mit Grünem, auch mit jungen gedünsteten Erbsen, Brechspargel u. dgl.

d) Rührei mit Zwiebeln. Auf 3 Eier 30 g Speck mit ebensoviel Zwiebeln, weich gedämpft und dann die Eier ohne Butter mit dem Speck abgerührt.

e) Rührei mit Schinken. Auf 3 Eier 30 g fein geschnittenen Schinken.

f) Rührei mit Käse. Auf 3 Eier 30 g fein gehackten Käse.

g) Rührei mit Brot. Auf 3 Eier 60 g Brot und 30 g Butter (sog. Vogelheu). Das würflig geschnittene Brot wird in der Butter heiß, aber nicht hart gedämpft, dann wird die Eiermasse dazu gegeben und im übrigen wie oben verfahren.

Die erwähnten Einlagen müssen zuerst in Butter etwas gedämpft werden, bevor die Rühreimasse dazu kommt. Daher muß je im Verhältnis auch mehr Butter genommen werden. Die Eiermasse muß unter allen Umständen weich und saftig bleiben.

Das Rührei kann beliebig mit etwas Bratenbrühe gewürzt werden.

633. **Französische Omelette.** a) Auf 1 Person 2—3 Eier, dazu 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Kaffeelöffelchen gehackte Petersilie, 2 Löffel Wasser und 1 nußgroßes Stück Butter. (Auf 10—12 Eier 25 g Butter.) Man setzt die Butter in eine niedere, flache Pfanne auf mildes Feuer. Inzwischen schlägt man die Eier mit Zutaten mit einer Gabel ganz leicht nur so weit durcheinander, bis sich alles vermengt hat. Dann schüttet man es in die klar aufsteigende Butter, läßt durch Schwenken der Pfanne alles gleichmäßig verlaufen, stößt die Masse anfänglich wie Rührei vom Boden ab, bis sie nicht mehr flüssig ist, dann läßt man unter beständigem Hin- und Herrütteln der Pfanne den Boden der Masse etwas gelb werden, faßt sie auf der einen Seite mit dem Schäufelchen etwas in die Höhe, zieht die Pfanne vom Feuer etwas zurück, hält sie unter beständigem Rütteln ein wenig schief gegen das Feuer,

läßt die andere Hälfte inzwischen bräunlich werden, überschlägt nun den auf dem Schäufelchen festgehaltenen Teil vollends auf die andere Hälfte, klopft auf der entgegengesetzten Seite am Pfannenstiel, damit das Angesetzte los läßt, und überstürzt die innen noch weiche Omelette so auf die gewärmte Platte, daß die bräunliche Seite nach oben kommt.

b) Omelette gefüllt. Wenn die Omelette nach a soweit fertig ist, daß man die Pfanne schief gegen das Feuer halten kann, schöpft man einige Löffel Marmelade, oder was man zur Füllung hat, auf die Mitte der Omelette, verteilt es gleichmäßig auf die Omelettenhälfte, die man brauner backen will, aber doch so, daß seitwärts der Rand mindestens fingerbreit frei bleibt. Dann überschlägt man die leere Hälfte gleichmäßig auf die gefüllte und läßt die Omelette nun unter beständigem Hin- und Herrütteln und wiederholtem Schlag auf den Pfannenstiel hübsch braun werden. Man überstreut die angerichtete Omelette schnell mit Zucker und brennt sie mit einem glühenden Stäbchen gitterförmig.

c) Omelette soufflée. Auf 1 Person werden 2 Eigelb, 2 gestrichene Löffel gestoßener Zucker zusammen dick schaumig gerührt und schließlich mit dem steifen Schnee der Eier untermengt. Man würzt die Masse entweder mit Zitronen- oder Vanillezucker, Kirsch-, Orangenblüten- oder Rosenwasser. Man bäckt sie auf gutem Feuer wie die franz. Omelette und serviert sie als süße Speise.

Auch Omelette soufflée kann gefüllt und außerdem mit Zucker stark bestreut, mit Arrak begossen, angezündet und brennend zu Tisch gebracht werden.

d) Omelette nach Schweizer Art. 1 Kaffeelöffel Mehl wird mit 4 Löffel Milch und 3 Eigelb tüchtig vermischt, mit Salz oder Zucker gewürzt, mit dem steifen Eischnee untermengt und, wie oben angegeben, gebacken.

634. Gewöhnliche Omeletten. a) Auf 3 gestrichene Löffel (30 g) Mehl rechnet man 1 Ei, 1 dl Milch oder halb Milch halb Wasser, 1 Prise Salz oder 1 Teelöffel Zucker. Salz oder Zucker und Eigelb werden mit der Milch und dem Wasser zerklopft, das Mehl damit zu einem dünnen Rührteige angemacht und der steife Schnee vom Eiweiß untermengt. — Zubereitung wie folgt (Omeletten backen).

b) Omeletten, andere Art. Auf 1 Omelette 1 gestrichener Löffel Mehl, 2 Eier, 1 dl halb Milch halb Wasser, Salz oder Zucker. — Zubereitung wie folgt (Omeletten backen).

c) Omeletten, dritte Art. Auf 2 Omeletten 5 gestrichene Eßlöffel Mehl (50 g), 3—4 Eier, 2 dl Milch, Salz oder Zucker. — Zubereitung wie folgt.

Wenn man Eier sparen will, verwendet man mehr Mehl und Milch. Siehe Pfannkuchen Nr. 635.

d) Apfelomelette. Unter einen Omelettenteig mischt man fein gewürfelte Aepfel und etwas Zucker. Diese Omeletten brauchen etwas mehr Backzeit und werden mit Zucker bestreut.

e) Schokoladenomelette. Man läßt 2 Tafeln gute Schokolade (125 g) in sehr wenig Wasser auf der heißen Platte zergehen. Wenn sie ziemlich verkühlt ist, fügt man 6 Eigelb und 2 Eßlöffel süßen Rahm hinzu, schlägt schließlich die 6 Eiweiße zu Schnee, mischt sie darunter und bäckt die Omeletten in einer Pfanne, auf der man 60 g Butter hatte steigen lassen, schlägt sie zusammen und füllt sie mit recht dicker Schokoladencreme oder Schlagrahm, den man eventuell mit geriebener Schokolade vermischt.

Omeletten backen. Omeletten, welche aus Rührteig mit mehr oder weniger Mehl bestehen, müssen auf beiden Seiten gebacken werden. Die Omeletten

werden feiner, wenn man sie mit frischer Butter bäckt. Man macht die niedere, flache, etwas dickbodige, aber fein geschliffene Pfanne heiß, reibt sie mit einem Papier aus, gibt ein Stückchen Butter hinein und läßt diese kochen, bis sie steigt; schwenkt die Pfanne, daß sie überall eingefettet wird, mehr Fett ist nicht nötig. Es wird nur so viel Teig hinein gegeben, als erforderlich ist, um den Pfannenboden laubdünn zu belegen. Sehr wichtig ist, daß man den Teig sachte, damit die Butter nicht darunter wegfließt, dem Rande nach einfließen läßt und ihn durch Hin- und Herbewegen der Pfanne gegen die Mitte zu gleichmäßig verteilt. Das Flüssige wird durch Hin- und Herschieben der Pfanne über dem Feuer verteilt und, wenn nötig, durch Oeffnungen, die man mit dem Schäufelchen macht, durchgelassen. Die Masse muß fest und unten hübsch gelb sein, ehe man sie wendet. Falls das Fett nicht ausreicht, bis die Omelette zum Wenden bereit ist, muß man seitwärts noch etwas Butter mit dem Buttermesser am Pfannenrande reiben, sie schmilzt dort ab und wird durch Rütteln und Drehen der Omelette verteilt. Sollte die Masse dennoch irgendwo ansitzen, so hilft hin und wieder ein Schlag auf den Pfannenstiel zum Ablösen. Das Wenden geschieht oft durch ein bloßes Werfen der Omeletten. Sicherer ist es indes, wenn man einen flachen, auf die Pfanne passenden Deckel auflegt, diese vom Feuer hebt und überstürzt, so daß der Kuchen auf dem Deckel bleibt. Schon daraus geht hervor, daß kein überschüssiges Fett vorhanden sein darf, sonst würde es abtropfen und Flecken verursachen. In die Mitte der gestürzten Omelette legt man ein Stückchen frische Butter, legt die Pfanne umgestürzt auf, überstürzt alles zusammen und gibt es samt Deckel wieder rasch auf das Feuer. Das alles muß flink nacheinander geschehen, damit die erste Hitze sich nicht verflüchtigt. Man läßt bei der zweiten Seite den Deckel einige Augenblicke aufliegen, bis es dämpft. Das treibt die Omeletten recht auf. Dann hebt man den Deckel weg und bäckt sie unter leichtem Hin- und Herschieben der Pfanne noch ganz fertig. Das Feuer muß ziemlich stark sein, doch nicht so, daß das Fett brandig wird. Gleichmäßige Hitze ist unerläßlich. Die weitere Ausführung ist wie bei der franz. Omelette (Nr. 633.)

Verschiedene Zutaten zu Omeletten. Außer der Verschiedenheit der Rührteige, die zu Omeletten gebacken werden, kann man beliebig weitere Formen von Omeletten herstellen:

1. Man mischt unter den gesalzenen Teig gehackte Kräuter, wie Schnittlauch, Zwiebelröhren, Petersilie, oder gehackten Braten, oder Fisch-, Rauch- oder Pökelfleisch, gehackte Pilze oder Reibekäse. Oder auch leicht geriebene Kartoffeln oder gestoßene Kastanien u. dgl., welche die Masse ergiebiger machen.

2. Es können, ehe der Teig in die Pfanne gegeben wird, feine Speck-, Schinken- oder Wurstschnittchen, gezupfter Fisch (auch Heringe und Bücklinge), weich gekochte Gemüse usw. in dem Fett gedämpft werden. Außerdem kann statt Butter magerer Speck genommen werden, dem dann so viel Fett abschmilzt, daß zum Backen der Omelette kein weiteres mehr nötig ist.

3. Es können diese Omeletten, sowohl wie die französischen, gefüllt gegeben werden (s. Nr. 633 b). Zur Füllung mit Fleisch, Kräutern, Gemüsen und ähnlichem muß ein gesalzener Rührteig verwendet, hingegen für Füllungen von Beeren, Obst, Eingemachtem oder Marmelade ein süßer Teig gemacht werden. Die Füllung geschieht in der Pfanne, wenn die Omelette gewendet ist, und zwar in gleicher Weise, wie bei französischen Omeletten. Anstatt dem Extraabbrennen kann man beim Wenden schon Zucker auf die noch zu backende Seite streuen, es gibt dieser Seite die schöne Färbung und den guten Geschmack ohne weiteres. Man muß aber sehr achtgeben, daß der

Zucker nicht verbrennt. — Der Teig zu süßen gefüllten Omeletten kann mit Wasser statt Milch angemacht werden.

635. Pfannkuchen. a) 250 g Mehl werden in die Teigschüssel gegeben und eine Höhlung in der Mitte gemacht. 1/2 l kalte Milch, oder halb Milch halb Wasser, wird mit 1/2 Teelöffel Salz und dem Gelben von 2 Eiern mit einer Gabel verkleppert. Hiemit wird das Mehl langsam zu einem glatten, dünnen Rührteige angemacht, und schließlich wird noch der steife Schnee der 2 Eier untermischt. Von dieser Masse werden 4 Eierkuchen gebacken, wobei für jeden 20 g Butter berechnet werden. Gesalzener Eierkuchen wird zu Salat, Spinat, Mangold, frischen Erbsen oder zu Gemüsen gegeben. Süße, mit Zucker bestreute Pfannkuchen werden mit Dörrobst, frischem, gekochtem oder eingemachtem Obst oder Beeren serviert. Solch dünne Pfannkuchen können auch wie Omeletten mit Backcreme oder Marmelade gefüllt oder mit Honig bestrichen und überschlagen oder übereinander gelegt werden. Selbstverständlich werden sie mit Zucker bestreut. Sie dienen so als süße Speise.

b) Besserer Pfannkuchen. 200 g Mehl, 4 Eier, Salz und 1 Löffel Zucker, 1/2 l Milch, oder halb Milch halb Wasser. — Bereitung siehe unten.

c) Eierpfannkuchen. 125 g Mehl, 5—6 Eier, 1/2 l Milch, oder halb Milch halb Wasser, Salz oder wenig Salz und Zucker, in letzterem Fall noch ein Löffel Rosen- oder Kirschwasser. — Bereitung wie unten.

d) Bauernpfannkuchen. 500 g Mehl, 4 Eier, Salz, 1 l Buttermilch oder saure Milch, oder halb kalte Milch, und halb heißes Wasser. Nimmt man mehr Eier, so bedarf man um so weniger Mehl, z. B. für 6 Eier genügen 450 g Mehl. — Zubereitung wie folgt.

Das Backen der Pfannkuchen kann auf offenem Herde in bedeckter flacher Pfanne oder im Ofen geschehen. Sie werden auf dem Herde am besten in zwei Pfannen neben einander gebacken. Sie brauchen mehr Zeit als Omeletten, um gehörig durchgebacken zu werden, ohne daß die Kruste brandig d. h. das Fett zu heiß wird, dazu hilft aber nur schwaches Feuer. Auf eine Pfanne von 17 cm Durchmesser rechnet man 1/8 l Teig, auf eine solche von 21 cm Durchmesser 1/4 l; man kann sie freilich nach Gutfinden dicker oder dünner machen. Pfannkuchen brauchen auch mehr Fett als Omeletten (75 bis 80 g für eine Portion Teig für 4 Pfannkuchen), damit man keine Sorge haben muß, daß der Kuchen anbrenne. Eingekochte Butter oder gutes Backfett ist erforderlich. Bäckt man sie auf dem Herde in der Pfanne, so muß man sie wenden, wenn sie unterhalb hübsch braun sind. Im Ofen ist dies nicht nötig, weil die Oberhitze die Oberfläche bräunt. Das Wenden geschieht wie bei Omeletten, jedoch muß man die Pfanne über einen untergestellten Fettopf halten, damit kein Fett verloren geht. Wenn die richtige Bräunung nach dem Wenden am Boden wieder vorhanden ist, muß man mit einem spitzen Hölzchen durchstechen; hängt beim Herausziehen kein Teig mehr daran, so ist der Kuchen gar. Gerade aus diesem Grunde ist das Backen von dicken Pfannkuchen schwieriger, besonders bei offenem, etwas raschem Feuer, sie bräunen sich gerne, ehe sie durch und durch gar sind. Dagegen helfen ein fleißiges Unterlaufenlassen des Teiges unter Hin- und Herschieben der Pfanne und das Sprengen der Bodenkruste, damit der flüssige Teig in der Mitte vor dem Wenden des Kuchens nach unten trete.

636. Ofengucker (Pfannkuchen im Ofen gebacken), werden in feuerfester Schüssel wie ein Kuchen gebacken. Die Schüssel wird gut mit Butter bestrichen und mit Brot- oder Paniermehl oder mit Grieß bestreut. Anstatt nun den Teig, wie für Herdpfannkuchen, in reichlich rauchheißes Backfett zu geben, mischt man hiefür 30—50—60 g heiße Butter in den Teig, die mit demselben

gut vermischt wird. Sie müssen in guter Hitze 1 Std. backen. Man stürzt sie und serviert sie, keilförmig zerschnitten, je nach ihrer Art, mit oder ohne Obst u. dgl.

637. Pfannkuchen auf Genueser Art. Ungefähr 2 Handvoll Spinat werden verlesen, gewaschen, abgetropft, auf 5 Min. in lebhaft kochendes Wasser geworfen, sehr gut abgegossen, dabei ein wenig ausgedrückt, mit 50 g Butter, einer Messerspitze Salz, einer Prise Pfeffer und ein wenig Muskatnuß in eine flache Pfanne gegeben und 10 Min. ganz langsam gedämpft. Dann nimmt man das Gemüse vom Feuer und zieht ein Mus von 4 gewaschenen, entgräteten und durch ein Sieb gestrichenen Sardellen, sowie 8 Tropfen Maggiwürze darunter. In einer Salatschüssel zerschlägt man 12 ganze Eier mit Salz, Pfeffer und 2 Eßlöffel geriebenem Schweizerkäse. Hiervon macht man in der üblichen Weise den Eierkuchen und füllt ihn vor dem Zusammenklappen mit dem Spinat. Für Ungeübtere wird es besser sein, an Stelle des großen Eierkuchens zwei kleinere von je 6 Eiern zu machen, die zusammen angerichtet werden können.

638. Pfannkuchen mit Aepfeln. a) Zu ½ Portion Teig nach den Verhältnissen von Nr. 635 a—d schält man 500 g Aepfel, schnitzelt sie fein, gibt sie in eine Kasserolle, streut 60—75 g Grießzucker darüber, legt einen fingergliedlangen Zimmetstengel und 10 g Butter bei und gießt 2 Löffel Wasser nach. Man deckt die Kasserolle, setzt sie aufs Feuer, und wenn scharfer Dampf aufsteigt, stellt man sie 20—30 Min. in den Selbstkocher. Aus der angeführten Portion soll es je nach der Größe der flachen Pfanne 1—2 Kuchen geben. Die Hälfte oder ein Viertel des Teiges wird zuerst im heißen Fett so weit gebacken, daß kein flüssiger Teig mehr oben aufliegt. Darauf wird das ganze Quantum oder die Hälfte der gut verrührten Fülle darüber gegeben. Nun wird der Kuchen mit dem Rest, oder für zwei Kuchen mit ein Viertel des Teiges überfüllt, die Pfanne gedeckt und bei sehr langsamer Feuerung unter öfterm Schwenken und Rütteln der Pfanne soweit gebacken, daß der Boden hübsch braun und die Oberfläche gestockt ist. Beim Wenden wird nötigenfalls noch ein Stückchen Butter aufgelegt. Man sorge dafür, daß der Kuchen nirgends anbrennt. Er wird wieder gedeckt und unter öfterm Schwenken und Drehen unten hübsch braun gebacken. Beim Anrichten läßt man mit Hilfe des Deckels oder des Pfannenkuchenwenders zuerst das überschüssige Fett abtropfen, legt ihn dann auf die heiße Schüssel, bestreut ihn gut mit Zucker und gibt ihn sofort als süße Schüssel zu Tische. — Werden 2 Kuchen gebacken, so muß der zweite erst aufgegeben werden, wenn der erste gefüllt ist.

Wird der Pfannkuchen im Ofen gebacken, so gebe man ihn in eine weite Backform, lasse den Boden des Teiges ebenfalls zuerst fest werden, fülle die andere Hälfte des Teiges ein, wenn die Fülle auf dem Boden aufgetragen ist, gebe einige Stückchen frische Butter oben auf und stelle den Kuchen auf einem Dreifuß wieder in den Ofen. Bei ungefähr 100° R mag er in ¾ Std. fertig sein.

b) *Pfannkuchen mit Aepfeln, einfachere Art.* Man mischt feingeschnittene Aepfel unter den Pfannkuchenteig und bäckt die Kuchen so, daß die Aepfel weich werden. Sie werden mit Zucker bestreut.

Oder man richtet gebackene, einfache Pfannkuchen lagenweise mit gedämpften Aepfeln auf eine Platte an und überstreut den obersten Pfannkuchen mit Zucker.

639. Pfannkuchen mit Rhabarber. Statt Aepfeln mischt man feingeschnittenen Rhabarber unter den Teig.

640. Pfannkuchen mit Steinobst. 1/2 kg entsteinte Zwetschgen, Aprikosen usw. werden fein geschnitzelt, mit Zucker und Zimmet bestreut und mit wenig Butter in einer Kasserolle gedeckt, so lange gedämpft, bis sie anfangen, Saft zu ziehen. Nimmt man eingemachte Früchte, so schüttet man sie auf ein Sieb und läßt den Saft gut ablaufen. Dieser kann bei Tisch als Sauce dazu gereicht werden, wenn er mit Zuckerwasser verdünnt wird. Der Pfannkuchen wird mit beliebigem, versüßtem Pfannkuchenteig wie Aepfelpfannkuchen bereitet.

641. Früchtepfannkuchen. Man rechnet auf 1/2 kg Beeren 100—125 g Zucker, womit diese gemischt werden, ehe sie auf den Teig in die Pfanne gegeben werden. Im übrigen wird er nach Nr. 638 mit beliebigem versüßtem Pfannkuchenteig bereitet. — Als Ofenpfannkuchen nach Nr. 636.

642. Brotpfannkuchen. Dünne Semmel- oder Weißbrotschnitten (Dünkli) läßt man in steigender Butter auf beiden Seiten anziehen. Dann gießt man einen gewöhnlichen, nur etwas dünneren Pfannkuchenteig darüber und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten gelb. — Zu gedämpften Aepfeln, Zwetschgen und Kirschen passend.

643. Käsepfannkuchen. Man gibt in eine Portion beliebigen gesalzenen Pfannkuchenteig 125 g feingehackten alten Käse (Emmentaler-, Schweizer- oder Appenzellerkäse, wenn man Fäden liebt, sonst Saanen- oder Spalenkäse) und bäckt die Kuchen wie gewohnt auf dem Herd oder im Ofen. — Zu Salat, Gemüse, Dörrobst oder Aepfelschnitzchen.

644. Zwiebelpfannkuchen. Man fügt zu Pfannkuchenteig 60 g in 25 g heißgemachtem Speck abgedämpfte, fein geschnittene Zwiebeln, worauf man den Kuchen in hinreichend Fett bäckt. — Man serviert ihn mit Salat.

645. Nudelpfannkuchen. Man breitet frisch gesottene, aber abgekühlte, oder Reste von gekochten Nudeln in rauchheißer Butter aus und gibt 1/4 Portion beliebigen Pfannkuchenteig darüber. Hierauf bäckt man den Kuchen auf beiden Seiten gelb. — Zu Salat, Kohl, gelben Rüben oder Obst.

646. Griebenpfannkuchen. 2 Tassen Grieben, 2 ganze Eier, 2 Tassen Mehl, 1 kleine Tasse Zucker, die Schale einer Zitrone, die man mit den Grieben ganz fein wiegt, werden zusammen zu einem Teige gemacht. Man rührt dazu zuerst die Eier mit dem Zucker klar, wirkt und rührt alles gut zusammen und formt es endlich zu kleinen Kuchen, die man mit Zucker bestreut und im Ofen gelblich bäckt.

647. Speckpfannkuchen. 125 g in Würfel geschnittener, geräucherter, magerer Speck wird in der flachen Pfanne ausgebreitet und so lange gedämpft, bis das zum Backen nötige Fett vorhanden ist. Man gießt beliebigen Pfannkuchenteig darüber und bäckt den Kuchen im Ofen oder zu beiden Seiten in der gedeckten Pfanne. Diese Pfannkuchen werden zu Salat, zu gelben Rüben oder andern Gemüsen gegeben.

648. Kartoffelpfannkuchen. Ein gehäufter Teller luftig geriebener, tags vorher gekochter Kartoffeln wird mit einer halben oder viertel Portion beliebigen Pfannkuchenteiges angerührt und wie gewohnt gebacken.

649. Kirschenpfannkuchen. 125 g Brot werden in kalter Milch geweicht und ausgedrückt. Hierauf rührt man 60 g Butter weiß, gibt 60 g Zucker daran, und wenn beides miteinander verbunden ist, rührt man 4 Eigelb dazu. Ist die Masse dick und aufgegangen, so mengt man das Brot und 60 g fein gehackte Mandeln, sowie eine Messerspitze Zimmet darunter. Zuletzt kommt noch der steife Schnee der Eier hinzu und endlich 1/2 kg von den Stielen befreite Kirschen. Nun füllt man diesen Teig in eine kleinere, flache, aber etwas tiefe Eisenpfanne, worin 30 g frische Butter zum Steigen gebracht wurden. Sie wird gedeckt und der Kuchen sehr langsam, fast 1 Std., auf beiden Seiten

dunkelbraun gebacken. Er wird warm, mit Zucker und Zimmet bestreut, gegeben. Dieser Pfannkuchen kann auch im Ofen als Auflauf gebacken werden. Dann wird die Form mit Butter bestrichen und mit Brot- oder Paniermehl bestreut, ehe der Teig eingefüllt wird. — Statt Kirschen kann man 125 g gut gereinigte Rosinen oder von den Kernen befreite zerschnittene Weinbeeren nehmen.

Man kann auch mehr Brot und weniger Eier verwenden.

650. Fleischpfannkuchen. 1 verzupftes, kleines Brötchen oder 50 g Brotkrume werden mit 1 dl siedender Milch übergossen und zugedeckt. Wenn die Milch erkaltet ist, rührt man 2 Eier daran und soviel fein gehacktes übriggebliebenes Fleisch, daß es eine streichbare Masse gibt, welche mit Salz, Muskatnuß und 1—2 Teelöffel gehackter Petersilie gewürzt und unter öfterem Rütteln auf beiden Seiten in steigender Butter etwas langsam gelb gebacken wird. Auch im Ofen wird er gut. Das Fleisch kann auch in Mehlpfannkuchenmasse genommen werden. — Zu Salat passend.

651. Spinatpfannkuchen. 1—2 Brötchen werden zerrissen, in kaltem Wasser geweicht und, sobald sie gehörig aufgequollen sind, gut ausgedrückt. Eine Handvoll rein gewaschener Spinat, zusammen eine Handvoll Petersilie, Schnittlauch und Zwiebelröhrchen, werden fein gehackt und in 20 g Butter nur so lange gedünstet, bis Saft austritt. Dann dämpft man dies mit dem ausgedrückten Brot so lange, bis letzteres sich ballt. Die abgekühlte Masse wird mit 2 mit 4 Löffeln Milch verdünnten, stark geschlagenen Eiern zu einem streichbaren Teige abgerührt und dieser auf beiden Seiten hübsch gelb gebacken. Man kann das Grüne auch mit einem Mehlpfannkuchenteige mischen und backen.

652. Pfannkuchen von rohen Kartoffeln. ½ kg rohe, mehlige, geschälte Kartoffeln wird rein gewaschen und in eine Teigschüssel gerieben. Sie werden nicht ausgepreßt und mit 2 Eiern, 1 Löffel Mehl und etwas Salz rasch angerührt. Sie brauchen beim Backen mehr Fett als andere Pfannkuchen. Besonders beliebt ist dazu ausgeglühtes Rüböl oder halb Butter, halb feines Olivenöl, doch wird immer nur so viel in die flache, mit Papier ausgeriebene heiße Pfanne gegeben, als gerade ausreicht, um hievon ganz dünne Kuchen, zu denen der kompaktere Teig mit dem Löffel ausgebreitet werden muß, auf beiden Seiten gelb backen zu können. Sie müssen sofort aus der Pfanne zu Tische gegeben werden. Kartoffelpfannkuchen sind besonders zu gedämpften Kirschen oder Heidelbeeren passend. — Gegen das Frühjahr taugen die Kartoffeln weder zu Pfannkuchen noch zu Klößen von rohen Kartoffeln.

653. Pfannkuchen von Buchweizengrütze. (Russische Plinis oder Plinzen.) 2 Obertassen warmes Weizenmehl werden mit 4 Obertassen warmem Wasser (ein Teil davon wird zum Lösen der Hefe benutzt) und 30 g Preßhefe zu einem feinen Teige angerührt. Um die Gärung des Teiges zu fördern, kann beliebig auch 1 Löffel Zucker mit eingerührt werden. Das Geschirr wird gedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Wenn der Teig sich gehoben hat, wird eine Obertasse warmes Buchweizenmehl dazu gerührt, der Teig tüchtig geklopft (er wird jetzt brüchig fließend sein) und abermals zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Wenn er zum zweitenmal aufgegangen ist, wird er gebrüht, indem man das nötige Salz in eine Obertasse kochendes Wasser wirft, umrührt und über den Teig schüttet, diesen ebenfalls rührt und ihn an die Wärme stellt. (Der Teig wird jetzt fließend sein, doch soll am Löffel, wenn er aufgehoben wird, noch Teig hängen bleiben.) Ist er zum drittenmal aufgegangen, so wird angefangen zu backen.

Man stellt eine flache Pfanne aufs Feuer, läßt sie glühheiß werden und

wischt sie mit einem Papier aus. Ein Stück Speck wird an eine Gabel gesteckt, damit schmiert man die Pfanne ein, dann gibt man so viel Teig hinein, daß der Pfannboden beim Schwenken gleichmäßig dünn bedeckt wird. Nun wird der Teig auf das Feuer gegeben, und wenn sich oben kleine Löcher zeigen, hebt man den Kuchen ein wenig, bäckt ihn noch so lange, bis er gelb ist, wendet ihn und bäckt ihn auf der andern Seite. Ist er fertig gebacken, so wird er auf einen umgekehrten Teller gelegt und bis zum Auftragen in den Ofen geschoben. So wird während des Backens, wobei 1 Std. vergehen kann, ein Plinis über das andere gelegt, zum Auftragen aber werden sie mit einer warmen Serviette bedeckt. Manche nehmen statt Wasser Milch, auch ebensoviel Buchweizenmehl als vom andern. Man kann nach dem Abbrühen auch noch 2—3 warme Eier mit hineinrühren. Auf ähnliche Weise bäckt man auch Maisplinis.

Man serviert sie mit Zucker und zerlassener Butter. Mit letzterem bereitet jeder seine Plinis selbst, indem er sie mit Butter bestreicht, mit Zucker bestreut und zusammengerollt ißt. Die Plinis können auch mit Butter und Kaviar, vor oder nach der Suppe gegeben werden.

654. Eierhaber. (Mehlschmarren.) a) Man rührt 150 g Mehl, ½ Teelöffel Salz, 3 Eier und ⅜ l Milch zu einem leichtfließenden Pfannkuchenteig, läßt in der Omelettenpfanne 25 g Butter dämpfendheiß werden, gibt den Teig hinein, durchbricht die angesetzte Bodenkruste, damit der rohe Teig unterlaufen kann, deckt ihn, läßt ihn langsam backen, wendet den Kuchen mit Hilfe des Pfannendeckels, legt auf die Mitte wiederum 25 g Butter, bricht, wenn er auch auf der andern Seite anfängt gelb zu werden, mit dem Schäufelchen kreuz und quer baumnußgroße Stücke ab und läßt diese unter öfterem Schütteln goldgelb werden. Nach Belieben kann man Schnittlauch oder Salbei unter den Teig geben. — Zu gekochtem Obst, Spinat, Mangold, Karotten und Kopfsalat.

Wenn man den Eierhaber als süße Speise servieren will, kann man auch 1—2 Eßlöffel Bienenhonig kurz vor dem Anrichten darunter mischen.

b) Kaiserschmarren. 2 Eßlöffel Mehl werden mit einer Obertasse gutem Rahm, etwas Butter und wenig Salz zu einer glatten Masse gerührt. Dazu gibt man 3 Eigelb und zieht den steifen Schnee der 3 Eiweiß durch. Indessen hat man in einer Omelettenpfanne einen Eßlöffel Butter heiß werden lassen, gibt die Masse hinein und läßt sie langsam auf einer Seite kurz braun backen, wendet den Schmarren um, läßt auch die untere Seite kurz anziehen, schneidet den ganzen Kuchen in Vierecke, läßt sie zugedeckt unter öfterem Umrühren noch etwas Farbe nehmen und serviert den Schmarren mit Vanillezucker bestreut. Backzeit 6—8 Min.

655. Reisschmarren. a) Man kocht von 125 g gewaschenem Reis, noch besser von Reisflocken, mit ¾ l Milch einen ganz dicken Reisbrei und läßt ihn kalt werden. Vor dem Backen rührt man 50 g Mehl mit 2 gut zerklopften Eiern dazu, rührt die Masse mit hinlänglich Salz oder Zucker, wenn man die Speise süß haben will, wohl durch und bäckt auf langsamem Feuer mit 40 bis 50 g Butter einen dicken braunen Kuchen daraus, welchen man mit dem Schäufelchen zu Brocken zerhackt und noch ein wenig anziehen läßt. Der Schmarren wird danach gehäuft angerichtet und zu Aepfeln oder Zwetschgen serviert.

b) Grießschmarren, wie Reisschmarren.

c) Maisschmarren, wie Reisschmarren.

656. Flädlein gefüllt. a) Aus 60 g Mehl (6 gestrichene Eßlöffel), 1½ dl Milch (¾ Tasse), 2 Eiern und etwas Salz bereitet man einen dünnen Pfann=

kuchenteig und bäckt hiervon laubdünne Flädlein, wozu man die Omelettenpfanne vorher heiß werden läßt und darauf mit Speckschwarte abreibt; hat man keine solche, so befeuchte man den Pfannboden mit Butter. Man muß sich recht in acht nehmen, daß man nicht zu viel Fett aufgibt, denn in diesem Falle stößt der Teig auf, was ein Hindernis am Ausbacken ist. Sind die Flädlein unter sorgfältigem Wenden und Drehen der Pfanne auf der unteren Seite hübsch gelb und oben fest, jedoch durchaus nicht hart geworden, so legt man sie auf einen hölzernen Teller, streicht Fleischfülle darauf, rollt sie auf, legt in eine feuerfeste Platte eine Rolle neben die andere, reibt ein wenig Muskatnuß darüber, gibt ein wenig Jus, Fleisch- oder Bratenbrühe dazu, schiebt die Schüssel in den Ofen und läßt die Flädlein aufziehen. Kalbsbrustfülle mit Grünem ist sehr beliebt zu Fülle für Flädlein. — Mit Salat zu geben. Auch in dünner Butterbrühe aufgekocht, sind sie gut.

b) Flädlein, feine, gefüllt, mit Milchsauce. Man bäckt Flädlein auf obige Weise, macht eine Fülle aus in Milch eingeweichtem Brot, geschälten und fein gehackten Mandeln, Zucker, gebrühten Rosinen und etwas Zimmet, streicht hievon auf jedes Flädlein einen Löffel voll, wickelt sie zusammen und legt sie auf eine Kochplatte. Dann macht man von 2—3 Eiern, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Zimmet und 2—3 dl Milch eine dünne, vors Kochen gebrachte Eiermilch, welche über die Flädlein gegeben wird, und läßt sie im Ofen oder zwischen Kohlen 1/4 Std. aufziehen. Anstatt Eiermilch kann mit Zucker und Zimmet versüßte Milch zum Aufziehen verwendet werden.

c) Flädlein, italienische. Es werden wie oben Flädlein gebacken; blanchierte Kalbsmilken oder Nieren werden mit etwas Schinken und Zwiebeln fein gehackt, in etwas Butter mit einem Stäubchen Mehl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft gedämpft, die Flädchen gefüllt, gerollt, in die mit Butter bestrichene Kochplatte gegeben, mit geriebenem Parmesan- oder Saanenkäse bestreut, süßer Rahm seitwärts eingegossen und im Ofen gebacken.

657. **Eier gebacken mit Käse.** Eine feuerfeste Platte wird gut mit Butter ausgestrichen, mit feingeschnittenen Brotscheibchen und Kässchnitten belegt, mit etwas Milch angefeuchtet, frische Eier daraufgeschlagen, mit wenig Salz bestreut und im Ofen gut gebacken.

658. **Eierkäse oder Fondue.** 6—8 Eier, 12—16 Löffel Milch, eine Prise Salz und 10—12 Löffel geriebener Käse werden miteinander verrührt, mit einem Stück süßer Butter in eine Messing- oder Emailpfanne getan und auf schwachem Feuer so lange darin gerührt, bis das Eiweiß zu gerinnen anfängt und die Masse sich von der Pfanne löst. Dann wird das Fondue auf eine erwärmte Platte angerichtet und sofort mit Brot serviert. Saure Speisen oder gekochtes Obst passen dazu.

659. **Eierkutteln.** a) Von einem guten Omelettenteig werden ganz feine Flädli gebacken und diese, erkaltet, in etwa 1 cm breite Streifchen geschnitten; dann wird gute, nicht zu dicke Buttersauce gemacht, und zwar ziemlich viel, da die Flädli sie aufsaugen. Kurz vor dem Auftragen werden die Flädli in die heiße Sauce gegeben. Sie sollen nicht mehr kochen, da sie sonst pappig werden. — Eine gute Abendspeise.

b) Eierkutteln, andere Art. Man bäckt eine Omelette, dann läßt man etwas Zucker oder Honig in der Omelettepfanne leicht anziehen, gießt gute Milch oder Rahm daran, läßt die wie Kutteln geschnittenen Omeletten noch ein wenig köcheln und serviert sie.

Siehe auch Eierhaber.

660. **Käsebällchen.** 250 g fein geriebenen Schweizerkäse vermischt man mit ein wenig Salz, etwas gestoßenem Cayennepfeffer und dem steifen Schnee

von 3 Eiweiß; hierauf formt man aus der Masse kleine Bälle, die zuerst in Mehl gerollt, dann in Eiweißschnee getaucht und zuletzt mit geriebener Semmel bestreut werden, worauf man sie in sehr heißem Fett bratet. — Die Käsebällchen sind auf heißer Schüssel zu servieren.

661. Käsekroketten. 125 g gute zerlassene Butter wird mit 125 g Mehl und 1 Glas Milch verrührt, worauf man 2 Eigelb, 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse und 125 g Schweizerkäse, gerieben oder fein geschnitten, hinzufügt. Nachdem die gut durchgerührte Masse abgekühlt ist, formt man kleine Röllchen, die man flach drückt und in Mehl, dann in geschlagenem Eiweiß und schließlich in geriebenem Brot rollt. Nun läßt man die Kroketten in kochendem Fett gar und hellbraun werden, worauf man sie allein oder mit Salat serviert. Man richtet die Kroketten nicht übereinander an, sondern stellt sie aufrecht nebeneinander.

662. Käseschnitten. Zwischen zwei dünne Weißbrotschnitten legt man feingeschnittenen Käse, wendet sie in Omelettenteig und bäckt sie in Butter gelb.

Schmalzbäckereien.

Es empfiehlt sich, für die Schmalzbäckereien eine kleine, stark konische tiefere Eisenpfanne zu halten; denn in gewöhnlichen Pfannen braucht man gar zu viel Fett, bis die Küchlein schwimmend gebacken werden können. Die Pfanne wird zur Hälfte bis ²/₃ mit Backfett gefüllt, welches dampfendheiß sein muß. Will man die Küchlein usw. backen, so probiert man erst mit ein paar Tropfen Teig, den man in das rauchheiße Backfett gibt, um zu sehen, ob es heiß genug sei, was man daran erkennt, daß das Fett vom Eingelegten abstrahlt und letzteres sich rasch erhebt. Hebt man das Gebackene aus dem Fett, so legt man es in einen Schaumlöffel über ein Buttertöpfchen oder auf Brot, damit es gehörig abtropfe. Das Brot kann nachher zu Suppe verwendet werden. Passiert einem das Mißgeschick, daß das Fett in Brand geraten will, so legt man schnell einen Deckel darüber, daß die Flamme erstickt wird. In solchem Fett kann nicht mehr gebacken werden, bevor es gereinigt ist (siehe „Butter einkochen“ usw.). Man lasse während des Backens immer das Sieb, mit dem man die Küchlein aus dem Fett holt, im kochenden Fett, das vermindert die Ueberhitzung des Fettes, es gerät weniger leicht in Brand. Auch achte man darauf, daß die Flammen, z. B. bei Gasfeuer, nicht an der Pfanne emporschlagen, wodurch das Fett leicht in Brand geraten kann.

663. Löffelküchlein. a) 500 g gutes, trockenes Mehl, 10 g Salz, hinlänglich Flüssigkeit, bestehend aus ³/₈ l kalter Milch und ³/₈ l kochendem Wasser, 4 bis 8 Eier, 2 Löffel Kirschwasser oder nach Belieben ein Teelöffel Backpulver und 4 Löffel heißes Backfett. — Das gesiebte, gesalzene Mehl wird mit der Flüssigkeit zu einem dicken Klopfteig angerührt. Die Eier werden zusammen aufgeschlagen und für sich allein mit Hilfe einer Gabel gut geklopft. Sodann mengt man sie bei, gibt die festgesetzte Menge Backfett hinzu und noch so viel warme Flüssigkeit — bei weniger Eier saure Milch oder Buttermilch — daß der Teig brockig fließend wird. Der Teig darf nie so dünn sein, daß er beim Backen auseinanderfährt und zu Brosamen bäckt, auch darf er nicht so fest sein, daß die Küchlein fest und zu trocken ausfallen. Es ist ratsam, den Teig 1—2 Std. stehen zu lassen, damit er aufquellen kann. Bei der Backprobe zeigt es sich bald, ob er mit Milch oder Ei verdünnt werden soll. Man schöpft davon mit einem Eßlöffel, der zuerst ins rauchheiße Fett gesteckt wird, nach und nach so ein, daß je nur so viel Küchlein gebacken werden, als Platz nebenein-

ander haben. Man läßt sie etwas langsam zu beiden Seiten schön braungelb backen und bestreut sie mit Zucker. Sie sind gut mit gekochtem Obst oder zu Kaffee.

b) Löffelküchlein mit Käse. Man gibt einige Löffel Reibekäse in den Teig, oder wenn man Fäden liebt, reichlich gehackten Schweizer- oder Appenzellerkäse. Auch Magerkäse läßt sich in letzterem Falle wohl verwenden. Diese sehr nahrhaften Küchlein werden meist zu Kaffee gegeben.

c) Löffelküchlein mit Honigsauce. Honig wird in einer Obertasse in heißes Wasser gestellt und flüssig gemacht. Vor dem Auftragen übergießt man die in der Wärme heiß gehaltenen Küchlein damit. — Altes, in der Ostschweiz, namentlich im Appenzellerlande, beliebtes Fastnachtgericht.

d) Löffelküchlein mit Fleisch. Mit Petersilie gehacktes übriggebliebenes Fleisch wird mit Pfeffer und Salz gewürzt und so in den Teig gegeben. — Man gibt sie mit Salat oder zu Aepfelschnitzen.

e) Löffelküchlein mit Kartoffeln. $1/2$ kg frisch gesottene, geschälte Kartoffeln, 15 g frische Butter, 1 Ei, 1 Löffel Mehl und Salz. Man stößt die Kartoffeln noch heiß in die Teigschüssel, gibt die Butter dazu, damit sie mitschmilzt, fügt das Ei und dann das Mehl hinzu. Man sticht mit einem Löffel Küchlein aus, rollt sie auf schwach mit Mehl bestreutem Teigbrett rund aus und backt sie in heißem Backfett hübsch gelb. — Gute Beilage zu Zwetschgen oder Apfelbrei.

f) Kartoffelpuffer. Man schält rohe, mehlige Kartoffeln, wascht sie rein und reibt sie auf eine in eine Schüssel gebreitete Serviette. Alsdann drückt man fast alles Wasser von den Kartoffeln, rührt mit einer dickgekochten, heißen Milchsuppe von Brot einen Teig damit an, gibt einige Eier und so viel sauren Rahm oder Buttermilch dazu, daß der Teig im Fett nicht zerfahren kann. Man salzt den Teig und bäckt die mit einem Löffel ausgestochenen Küchlein in reichlich rauchheißem Fett oder Oel braun und rösch. — Zu gekochtem Obst oder zu Kaffee gut.

g) Kartoffelpuffer, andere Art. Man reibt 500 g rohgeschälte, mehlige Kartoffeln am Reibeisen ab, vermischt sie mit 2 Eigelb, 1 schwachen Löffel Mehl und $1/2$ Tasse Milch oder Rahm und zuletzt mit dem von den 2 Eiweiß geschlagenen Schnee. Hievon backe man in heißem Fett dünne Küchlein braun und rösch.

664. Gebackener Kranz von Aepfeln, Zwetschgen, Kirschen, oder Käse (Happich). Man bröckelt $1/4$ kg mürbe, säuerliche Aepfel ganz klein, bestreut sie nach Belieben mit Zucker und Zimmet und gießt 1 Teelöffel Kirschwasser darüber, deckt die Schüssel und läßt sie 1—2 Std. stehen; ebenso behandelt man Zwetschgen oder Kirschen. Man mischt diese Beigaben unter Ausbackteig (siehe unten) mit $1/2$—1 dl heißem Wein oder Bier verdünnt. An jedem Aepfelbröcklein usw. muß Teig hängen. Nun macht man in tiefer, enger, senkrechter Pfanne dreifingerhoch Backfett dämpfend heiß, läßt den mit den Einlagen gemischten Teig ringsum an der Seitenwandung der Pfanne einlaufen; so folgt eine Lage über der andern im Kranze ringsum, oder man legt einen Löffel voll an den andern hin. In der Mitte bleibt ein Loch, aus welchem die Backbutter hinaufkocht, womit die Oberfläche fleißig begossen wird. So wird der Kranz unter öfterm Drehen mit einer Gabel an der unteren Seite gelb und rösch gebacken, gewendet und auf der andern Seite ebenso gebacken. — Der Kranz wird mit Zucker bestreut serviert.

Zum Käsekranz (Appenzell: „Käshappich") rechnet man 75—90 g gehackten oder fein geschnittenen Appenzellerkäse zu unten angegebener Portion Ausbackteig (Nr. 668 b). — Saure Milch oder warmes Bier lockern den

Teig hiefür auch auf. — Als Volksgericht wird er oft auch ohne Eier bereitet, der Käse selber verhilft auch zum Aufgehen.

665. Modelküchlein. Man macht einen Rührteig von 250 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 dl lauer Milch oder Rahm und 4 Eiern. Dann wird gutes Backfett in einer tiefen Pfanne dämpfendheiß gemacht, die Form (Rose, Krone u. dgl.) gleich damit in die Pfanne gelegt, und, wenn alles gehörig heiß ist, in den Teig getaucht, aber nur so, daß letzterer nicht darüber zusammenläuft. Die Küchlein bäckt man über gutem Feuer hellgelb, schüttelt sie dann von der Form ab, indem man mit der einen Hand stark auf die andere, welche den Formstiel hält, mehrmals klopft. Man bestreut sie noch heiß mit Zucker und Zimmet. — Portion zu Kaffee für 6—7 Personen. Siehe auch Fastnachtsküchlein Nr. 676 f und römische Pastetchen.

666. Gebrühte Kugeln. Man macht einen Brühteig, indem man ¼ l Milch oder Wasser mit 60 g Butter (und nach Belieben mit 1—2 Löffel Zucker und 1 Teelöffel Zitronenzucker, wenn der Teig süß werden soll) und einer Prise Salz kochend werden läßt. Wenn die Milch steigt, wird das Gefäß vom Feuer genommen, beiseite gestellt und mit einem Schlage 250 g gesiebtes Mehl hinein geschüttet. Dies wird rasch eingerührt, dann setzt man den Teig nochmals über Feuer und läßt ihn unter Umrühren so lange anziehen, bis er sich vollständig von der Pfanne löst. Man stürzt ihn darauf in eine kalte Teigschüssel und bearbeitet ihn, bis er sich etwas abgekühlt hat. Inzwischen läßt man sechs Eier in einem Schüsselchen mit warmem Wasser warm werden, schlägt und verarbeitet je nur eines auf einmal mit dem Teige so, bis man nichts mehr davon sieht. Die Behandlung ist wie bei einem richtigen Klopfteig. Er soll so lange bearbeitet werden, bis er schön glänzend ist und ganz langsam vom Rührlöffel läuft. Von diesem Teig sticht man nußgroße Kügelchen in schwach dämpfendheißes Fett. Sie müssen langsam gebacken werden, damit sie gehörig aufgehen. Währenddem muß man die Pfanne wiederholt ausheben und rütteln, damit sich die Küchlein von selbst wenden und damit auch das Backfett einigermaßen abgekühlt wird. Sind sie braungelb gebacken, so faßt man sie mit dem Schaumlöffel auf ein über Brot gestelltes Sieb, läßt sie wohl vertropfen und bestreut sie hernach mit Zucker und Zimmet. So fährt man fort, bis der Teig aufgebacken ist. Süß oder bloß gesalzen, liebt man sie zu Kaffee. Als süße Speise serviert man sie mit einer Vanillecreme.

667. Schrauben (Strübli). a) Man rührt einen schwerflüssigen Löffelküchleinteig von 250 g Mehl, 3—6 Eiern und lauer Milch an, oder man nimmt gebrühten Teig nach Nr. 666, der so stark mit Eiern verdünnt sein muß, daß er langsam durch den Trichter läuft. Man schöpft in einen Trichter 1 Schöpflöffel Teig und läßt diesen langsam schneckenförmig in schwach dämpfendheißes Schmalz laufen. Sind die Schrauben auf beiden Seiten lichtgelb gebacken und wohl abgetropft, so bestreut man sie mit Zucker. Man liebt sie zu Kaffee oder auch zu gekochtem Obst.

b) Gebrühte Schrauben. 250 g gesiebtes Mehl, ½ Teelöffel Salz und 1 Löffel Zucker. Dies wird sorgfältig mit ¼ l kochender Milch, wie oben der Brühteig (Nr. 666), mit 4 kleinen, warmen Eiern geschafft. Sollte der Teig noch zu dick sein, um durch den Trichter laufen zu können, so gebe man ½—1 dl weißen, kochenden Wein dazu. — Zubereitung im übrigen nach a.

c) Spritzküchli. Man bereitet hiefür den Teig wie für gebrühte Kugeln (Nr. 666), nimmt aber statt 60 g 75 g Butter nebst 50 g Zucker, etwas Zitronen und 4—5 Eier. Dieser Teig muß steif sein, sonst würden die Spritzformen nicht haften, deshalb muß er nach der Bereitung so lange an die Kühle

gestellt werden, bis er völlig erkaltet ist. Zu einem Küchlein wird die Spritze zur Hälfte bis 3/4 gefüllt, und dann werden, etwas gekrümmt, 2—3 Stück nebeneinander auf ein auf flachem Teller liegendes, mit Backfett bepinseltes, reines glattes Papier gespritzt. Man läßt sie vom Papier weg ins dämpfend-heiße Fett gleiten, verfährt aber langsam dabei. Hübsch braun gebacken und mit Staubzucker besiebt, sind sie eine treffliche Zugabe zu Tee, Kaffee, oder als süße Platte mit Creme.

d) Luftküchlein. Von einem guten Omelettenteig gibt man löffelweise Teig in heißes Fett und bäckt die Küchlein, die gut aufgehen und ganz luftig werden sollen, schwimmend hellbraun. Sie werden mit Vanillezucker oder mit Zucker und Zimmet bestreut und können zu Rhabarberkompott, zu gekochtem Obst, zu beliebiger Creme, oder allein serviert werden.

668. Ausbackteig für Fleischschnitten, Obst, Kräuter oder Blüten. a) 150 g Mehl, 1 Prise Salz, 1/4 l warmer Weißwein oder warmes Bier, 50 g zerlassene Butter, 2—3 zu Schnee geschlagene Eiweiß. Für Fleisch.

b) Andere Art. 125 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Glas warmes Wasser, warmer Wein oder warmes Bier, 2 Eigelb, 1 Löffel Olivenöl, 1 Löffel Rum oder Kirschwasser. Für Brotschnitten, Aepfelküchlein u. dgl.

c) Ausbackteig für Obst. 125 g Mehl, 1 gute Prise Salz, 20—30 g Zucker werden mit 1/4 l kochender Milch in engem tiefem Gefäß rasch angerührt, bis der Teig glatt ist. Zuletzt gibt man noch 1 Löffel Oel und 2 steif geschlagene Eiweiß dazu.

d) Gewöhnlicher Ausbackteig. Man rührt gewöhnlichen Omelettenteig mit etwas weniger Flüssigkeit an und gibt vor dem Backen noch 1 Löffel heiße Butter und beliebig 1—2 Löffel Rum oder Kirschwasser dazu. Man kann diesen sowohl für Fleisch als für Obst usw. verwenden.

669. Aepfelküchlein. Man schält feine, weichkochende Aepfel, bestreut sie, nachdem man mit einem Ausstecher das Kernhaus entfernt und sie querdurch halbfingerdick zerschnitten hat, mit Zucker und Zimmet und läßt sie gedeckt 1/2 Std. ziehen (marinieren). Nach Belieben können auch 1—2 Eßlöffel Kirsch über die Aepfel gegeben werden. Man taucht sie dann in einen beliebigen Backteig (Nr. 668) und legt eine Scheibe neben die andere in rauchheiße Backbutter, backt sie langsam braungelb, hebt sie aus, läßt sie abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Die Aepfelküchlein können kalt oder warm gegeben werden.

670. Stein- und Kernobst gebacken. Halbierte Pflaumen, Zwetschgen, in Bündel gebundene Kirschen, halbweich gekochte und wieder erkaltete, halbierte Birnen werden wie Aepfelscheibchen in Ausbackteig (Nr. 668) getaucht, in rauchheißem Fett gebacken und, mit Zucker und Zimmet bestreut, zu Tische gegeben.

671. Salbei- und Spinatblätter, Holunder- und Akazienblüten gebacken. Die gereinigten Blätter oder Blüten mit den zugestutzten Stielen werden in Backteig (Nr. 668) getaucht und in Fett schwimmend gut ausgebacken.

672. Gemüse gebacken. Halbweichgekochte Blumenkohlröschen, weichgekochte, kleinfingerlange Stückchen Schwarzwurzeln, Kardy werden in Backteig (Nr. 668) getaucht und gebacken.

673. Rhabarberküchlein. Junge, zarte Rhabarberstengel werden ungeteilt in kleinfingerlange Stückchen geschnitten, mit Zucker und beliebig Zimmet bestreut und zugedeckt etwa 1 Std. stehen gelassen. Dann taucht man die Stengelchen einzeln in guten Ausbackteig (Nr. 668) und bäckt sie schön hellbraun. Man läßt sie abtropfen, bestreut sie mit Zucker und serviert sie heiß oder kalt.

674. Berliner Pfannkuchen. a) Man gibt 250 g gesiebtes Mehl in eine Teigschüssel und macht in der Mitte eine Vertiefung. In diese gibt man 1/2 dl warme Milch, in der 15 g Hefe aufgelöst wurden, verrührt diese mit so viel von dem zunächst umliegenden Mehl, daß es ein dickes Teiglein gibt, das man gedeckt zum Aufgehen an die Wärme stellt. Ist dieser Vorteig um das Doppelte aufgegangen, so rührt man 1 Löffel Rahm, mit 3 Eiern zerschlagen, dazu, fügt 1/2 Teelöffel Salz und 20—30 g Zucker nebst der Schale von 1/2 Zitrone bei und schlägt den Teig, bis er an Schüssel und Rührlöffel losläßt. Man unterzieht 50 g leicht geschmolzene Butter und läßt den Teig nochmals gedeckt um das Doppelte aufgehen.

Ist der Teig gut aufgegangen, so wird er auf das mit Mehl bestreute Backbrett genommen, selbst mit Mehl bestreut und halbfingerdick ausgerollt. Darauf sticht man mit einem Weinglase Küchlein aus, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch oder Blech legt. Auf die Mitte der ausgestochenen Stücke gibt man je 1 Löffel beliebige Marmelade, der Umkreis bis an den Rand wird mit geschlagenem Eiweiß überpinselt, darauf deckt man gleichmäßig ein zweites Küchlein darüber und drückt es gut an. Man stellt sie auf einem mit Mehl bestreuten Backblech zu neuem Aufgehen an die Wärme. Sobald die ersten sich heben, fängt man an zu backen. Sie werden in gutem, rauchheißem Fett so gebacken, daß zuerst die Oberfläche in das Fett zu liegen kommt. Man bäckt sie etwas langsam, damit sie durch und durch gar werden und nur wenige auf einmal, weil sie beim weitern Aufgehen viel Raum einnehmen. Sie werden heiß mit Zucker und Zimmet bestreut und frisch gebacken zu Kaffee gegeben. Auch kalt schmecken sie gut.

b) Hefenküchlein. 500 g gewärmtes Mehl, 2 Eier, 15 g Hefe und 5 Eßlöffel heißes Backfett, 20—30 g Zucker, etwas Salz und 1/2 l warme Milch. Man macht in der Mitte des Mehles einen Vorteig von der aufgelösten Hefe, dem Zucker und 1 Obertasse von der warmen Milch; man fügt diesem, wenn er sich gehoben hat, die übrigen Zutaten bei. Der Klopfteig muß sich nach längerer Bearbeitung von Löffel und Schüssel lösen. Ist er wieder aufgegangen, so rollt man ihn wie den Berliner Pfannkuchenteig aus, aber fingerdick, sticht mit einem mit Mehl bestäubten Glase Küchlein aus, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie dann in rauchheißem Fett. — Man gibt sie, mit Zucker bestreut, zu Kaffee, oder mit kaltem Kompott auch zu Tee usw.

c) Kartoffelhefenküchlein. Man arbeitet, wenn obiger Teig b so weit fertig ist, daß er zum zweiten Aufgehen gestellt werden kann, noch einen Teller lau gewordenen Kartoffelstock oder kalt geriebene Kartoffeln bei. Wenn der Teig wieder aufgegangen ist, verfährt man, wie gewohnt.

d) Narrenkartoffeln. 125 g Butter, 1/4 l Milch und einige Körnchen Salz läßt man zusammen aufkochen und rührt 200 g gesiebtes Mehl dazu, so lange, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Man nimmt nun den Topf vom Feuer und rührt allmählich 7 kleine oder 6 große Eier darunter, immer nur eines, damit sich alles sehr gut vermischt. 30 g sehr fein geschnittene Mandeln, 30 g Korinthen, 30 g klein gehacktes Zitronat und eine Prise Muskatblüte sind die weiteren Zutaten. Man legt den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und formt mit der Hand etwa 40—50 Stück längliche, etwas flache Kartoffeln. Diese bäckt man in heißer Butter schwimmend goldbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Sie schmecken ausgezeichnet. Man kann auch weniger Eier und dafür etwas mehr Mehl verwenden.

675. Hohlküchlein. 500 g Mehl (wovon man 1/4 zurück behält), 3 Eier, 2 Eßlöffel Kirschwasser, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g frische Butter und 2 dl frisches Wasser. Man zerreibt die Butter mit dem Mehl, gibt danach

Zucker und Salz dazu und dann in die Mitte die mit dem Wasser und dem Kirschwasser wohl zerklopften Eier. Das alles wird zu einem Rollteige gemischt, der nirgends mehr anhängt. Ist der Teig fein und geschmeidig, so wird er glatt ausgerollt und wieder zusammengeschlagen, wie ein Butterteig. So wird er 5—6mal ausgerollt und darauf 1 Std. an die Kühle gestellt. Man rollt ihn hierauf stark messerrückendick aus, sticht mit einem Weinglase Küchlein aus, welche man in Fett schwimmend braungelb bäckt. Sie gehen hoch auf. Nach dem Abtropfen bestreut man sie mit Zucker.

676. Fastnachtsküchlein (Oehrli). a) Man macht einen Rollteig von 1½ kg gutem, warmem Mehl, 5 Eiern, 50 g Butter, 25 g Salz und 5 dl warmer Milch, ¾ vom Mehle werden in eine tiefe Schüssel gesiebt, das Salz darüber gestreut und in der Mitte eine Höhlung gemacht. Butter und Milch werden zusammen so warm gemacht, bis erstere schmilzt, dann werden die Eier hineingeschlagen und alles miteinander gut zerklopft. Damit wird in der Mehlvertiefung ein leichter Teig angemacht, in den nach und nach alles weiter benötigte Mehl eingeschafft wird. Dieser dicke Knet-Teig wird, sobald er sich ablöst, auf das mit Mehl bestäubte Backbrett genommen. Man streut nicht mehr Mehl unter, als nötig ist, er muß fein, glänzend, löcherig, weich und glimpfig sein, wenn er fertig ist, so daß ein Fingerdruck darin nach Augenblicken wieder aufquillt. Von dieser nicht mehr anklebenden Teigrolle werden mit der Hand 50 g schwere Stücke abgekneipt, diese zu Brötchen geformt und wieder flach gedrückt. So legt man eins an das andere, wie eine Geldrolle, auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, welches auf einem warmen Blech bereit liegt. Ist man fertig, so werden die Enden des Tuches über der Teigrolle zusammengeschlagen, sodann stellt man sie ¼—½ Std. an die Wärme. Die kleinen Flädchen werden nun nacheinander mit dem Rundholz auf dem Teigbrett dünn ausgerollt, nachher über den Rücken der einen Hand gelegt, noch weiter ausgedehnt und so dünn ausgezogen, daß man durch den Teig hindurch Gedrucktes lesen könnte. Man legt sie auf reine Tücher und bedeckt jede Lage mit einer frischen Serviette oder reinem Papier. Wenn man fertig ist, bäckt man sie in rauchheißem Backfett auf beiden Seiten hübsch lichtgelb und bestreut sie noch warm mit Staubzucker. Sie werden in 2—3 Tagen ganz mürbe, können aber 3—4 Wochen aufbewahrt werden.

b) 2½ kg Mehl, 50—70 g Zucker, etwas Salz, 10 Eier und 1 l lauer dicker Rahm.

c) 2½ kg Mehl, 15 Eier, 75 g Butter, 80—100 g Zucker, etwas Salz und ¾ l warme Milch, besser Rahm.

d) 2 dl dicker, warmer Rahm, 5 Eier, ½ Teelöffel Salz, 50 g Zucker, ungefähr 600 g warmes Mehl, in 30 g schwere Stücke ausgewellt, in gutem Fett gebacken und mit Zucker bestreut.

e) Echte Eieröhrli. 7 größere oder 8 kleinere Eier werden ¼ Std. gerührt und währenddem 2 Löffel flüssige Butter dazu gegeben. Dann werden sachte 500 g gesiebtes, warmes Mehl (schwach gesalzen oder gezuckert) zugerührt, bis ein guter, weicher Rollteig daraus entsteht. — Weitere Behandlung wie oben.

f) Eieröhrli, auf andere Art. ¼ kg gutes Mehl, 2 dl dicker, süßer Rahm und 12 Eier werden an die Wärme gestellt. Im Rahm löst man eine kleine Handvoll Salz, gibt ihn an die zerklopften Eier, vermischt beides leicht mit der Schwingrute, und rührt es an die zuvor in die Schüssel gegebene Hälfte Mehl. Ist alles leicht, aber gut vermengt, so fügt man unter stetem Klopfen und schließlichem Kneten noch soviel Mehl dazu, bis sich der Teig im warmen Zimmer sofort auf einem mit Mehl bestäubten Backtische

dünn ausrollen läßt. Man schneidet dann 30 g schwere Stücke vom Teig, rollt sie rasch zu handgroßen Küchlein aus, gibt sie in nicht allzu heißes, aber dämpfendes Backfett (am besten reine eingekochte Butter, auch mit Oel vermischte Butter (s. d.), wodurch sie aber weniger rasch mürbe werden, als wenn Schweinefett mit verwendet wird), sticht mit der Gabel in der Mitte ein, bevor der Teig steif ist, macht mit der Gabel eine kreisförmige Bewegung, damit die Küchlein sich kräuseln, hebt sie aus, sobald sie lichtgelb sind, läßt sie wohl vertropfen und überstreut sie noch warm mit Staubzucker. —Vom nämlichen Teige, gesalzen oder gezuckert, aber nur so dick, daß er am Eisen klebt, bäckt man feinere Modelküchli (Nr. 665).

Von den Eieröhrli bäckt man immer nur eines auf einmal. Je nachdem man sie größer oder kleiner haben will, wählt man eine mehr oder weniger weite Pfanne. Zum Wenden und Formen der Küchlein nimmt man zwei dünne Kellen oder Holzstäbchen und drückt die aufgehenden Küchlein leicht damit zusammen, daß sie schön die Rundung der Pfanne annehmen.

g) Echte Zürcher Fastnachtsküchli (Kisseli). 180 g Butter, 7½ dl Milch und eine kleine Handvoll Salz werden zusammen siedend gemacht, ¾ kg gesiebtes Mehl hineingestürzt, und sobald sich der Teig unter Umrühren von der Pfanne löst, wird er auf den mit Mehl bestreuten Tisch gestürzt und tüchtig mit soviel Mehl, als nötig ist, bearbeitet. Er wird dann dünn ausgewellt, in handbreite schiefwinklige Stücke geschnitten und in nicht zu heißer Backbutter hellgelb gebacken. Man ißt sie frisch, beliebig mit Kümmel und Salz, aufgerollt zum Kaffee.

h) Fastnachtsküchli von Hefenteig. 250 g warmes, gutes Küchlimehl wird in die Teigschüssel gegeben und in dessen Mitte eine Höhlung gemacht. Man löst 10 g frische Hefe und 1 Teelöffel Zucker mit 1 dl warmer Milch auf. Hiemit rührt man in der Höhlung des Mehles ein dickliches Rührteiglein an, bestreut es mit Mehl und stellt es gedeckt an einen warmen Ort. Ist dies um das Doppelte aufgegangen, so schlägt man ein Ei mit 20 g zerlassener Butter und ½ Teelöffel Salz, rührt dies an den Vorteig und zieht nach und nach so viel Mehl ein, bis der Teig zum Kneten dick ist und sich losschält, zieht ihn dann auf das mit Mehl bestreute Teigbrett, arbeitet einen weichen, aber zähen Rollteig aus, läßt ihn gedeckt nochmals an der Wärme aufgehen, teilt die Rolle in 12 Teile, schneidet sie ab, rollt handgroße, runde Küchlein davon, zieht sie in der Mitte ganz dünn aus, bäckt sie wie die Fastnachtsküchli und bestreut sie mit Zucker.

677. Fastnachts-Kräpfchen. a) Von einem der obigen Teige zieht man die Brötchen auf dem Tisch laubdünn aus, streicht eine ziemlich trockene Fülle von Mandeln, Aepfeln, dürren Birnen oder Eingemachtem auf, überschlägt den Teig, kneipt ihn am Rande fest, kneipt mit einem Tellerrande rautenförmige Stücke los und bäckt die Kräpfchen in heißem Backfett schwimmend. Siehe auch Nr. 706 d.

b) Münchner Fastnachtskrapfen. In ¼ l lauwarmer Milch löst man 10 g Hefe, rührt dies in 125 g Mehl ein, stellt den Teig warm und läßt ihn gehen. Indessen schüttet man ½ kg Mehl auf das Nudelbrett und macht mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb, 125 g Butter, ein wenig Milch und Salz einen Teig, den man tüchtig durchknetet. Ist das geschehen, gibt man den aufgegangenen Hefeteig und 80 g gestoßenen Zucker dazu und arbeitet den Teig nochmals durch. Dann rollt und sticht man ihn nach c aus, füllt aber die Formen nicht, sondern legt sie gleich auf eine mit Mehl bestreute Serviette und läßt sie aufgehen. Sie werden in Schmalz schwimmend schön braun gebacken und noch heiß mit Grießzucker bestreut.

c) Wiener Fastnachtskräpfchen gelten von jeher als eine Spezialität der Backkunst, und ihre Herstellung erfordert größere Aufmerksamkeit. Hauptsache ist, daß man das zum Backen notwendige Mehl, die Milch und die Eier längere Zeit vorher an einem warmen Orte gleichmäßig durchwärmt. 600 g Mehl werden in eine vorgewärmte Schüssel gesiebt. 1/4 l gute laue Milch wird mit 10 Eigelb tüchtig gequirlt, ebenso löst man 25 g frische Preßhefe unter fleißigem Rühren mit 2 Eßlöffeln lauwarmer Milch, 2 Eßlöffeln Staubzucker und einer Prise Salz gut auf und rührt beides unter langsamem Eingießen in das Mehl ein. Ist die Teigmasse zu fest, so gießt man noch etwas laue Milch nach und schlägt den Teig in der Schüssel mittels eines breiten Kochlöffels so lange, bis er Blasen macht. Nun seiht man 140 g laue Butter darüber, beginnt von neuem die Teigmasse zu schlagen, bis die Butter mit der Masse innig vermengt ist und sich wieder Blasen bilden. Die Teigmasse wird auf einem bemehlten Kuchenbrett oder Backtisch dick ausgerollt und mittels eines Blechausstechers oder Weinglases, die man erst in Mehl eintaucht, in runde Teigblättchen ausgestochen. Auf die Hälfte der Teigblättchen setzt man Häufchen von Fruchtmarmelade, deckt sie mit der zweiten Hälfte der Blättchen zu, wobei stets die Oberseite des Teigblättchens wieder nach oben kommen muß. Nun sticht man mit einem zweiten, etwas kleineren, in Mehl getauchten Ausstecher oder Glas den Rand scharf ab, wodurch die Kräpfchen eine schöne runde Form erhalten. Die fertiggemachten Kräpfchen setzt man auf ein warmes, mit einem Tuche belegtes Brett, bedeckt sie mit einem erwärmten, nicht zu schweren, reinen Tuch und läßt sie an gleichmäßig warmem Ort aufgehen. Danach kann man mit dem Ausbacken in heißem, doch nicht überheißem Fett beginnen. Man bäckt am besten in mäßig hoher Pfanne, die bis zur Hälfte mit Fett gefüllt ist, damit die Kräpfchen schwimmen. Man legt sie, mit der Bodenseite nach unten, nebeneinander in das heiße Fett, schließt die Pfanne mit dem Deckel und wendet nach einigen Min. die Kräpfchen mit dem Backschäufeli um, bis sie auch auf der anderen Seite eine schön goldbraune Farbe haben. Diesmal wird die Pfanne nicht zugedeckt. Die fertigen Kräpfchen werden mit Vanillezucker bestreut.

678. **Fleischkrapfen, Gemüsekrapfen.** Einen guten, ungesüßten Rollteig (s. obige Rezepte z. B. 676 a und g, und Nr. 681) wellt man messerrückendick aus, sticht mit einer großen Tasse runde Plättchen aus, gibt auf die eine Hälfte einen Teelöffel beliebige Fleischfülle (s. Restenfleisch) oder gekochten Spinat, oder von der gleichen Masse wie für Spinatauflauf (Nr. 395 c); bestreicht den Rand ringsum mit Wasser, deckt die Fülle mit der leeren Hälfte und drückt die Ränder gut zusammen. Man bäckt die Krapfen gut aus, läßt sie abtropfen und serviert sie zu Salat oder Gemüse. (S. auch Nr. 720 c und g unter Pasteten.)

679. **Küchenpastetli.** Zu 2 Dtzd. Pastetchen bereitet man einen Mürbteig (s. Nr. 706 und 706 d). Der messerrückendick ausgetriebene, mit einem Glase ausgestochene Teig wird mit Wasser benetzt und je mit einem Teelöffel beliebiger Fülle belegt. Die eine Hälfte wird so überstürzt, daß Rand auf Rand tritt. Man drückt sie daselbst fest und bäckt sie dann in sehr heißem Fett schwimmend hübsch gelb. — Man gibt sie mit grünem Gemüse oder mit Salat. Als Fülle dient ein Gehäck oder eine Farce von Bratwurstfleisch mit ein wenig erkalteter dicker Béchamelsauce oder dick eingekochter, weißer Grund- oder Petersiliensauce durchrührt.

680. **Schmalzküchlein.** Diese einfach zu bereitenden Küchlein sind immer willkommen. In einer Teigschüssel werden 1—3 Eier, 1/2—1 Tasse Rahm (süß oder sauer) oder Milch, etwas zerlassene süße Butter, wenig Salz und

Zucker recht gut gemischt. Dann gibt man soviel Mehl dazu, bis man einen Teig erhält, den man mit den Händen gut wirken und auswellen kann. Sehr gut werden die Küchlein, wenn man etwas geriebene Haselnüsse mit dem Mehl darunter wirkt. Der Teig wird messerrückendick ausgewellt, nach Belieben in größere oder kleinere Rechtecke mit dem Teigrädli zerteilt und in heißem Fett oder Oel schwimmend schön hellbraun gebacken. Sie gehen schön auf und werden, wenn das Fett abgetropft ist, mit feinem Zucker bestreut. Gut ist es, wenn die Zutaten leicht erwärmt werden.

681. Ziegerkrapfen. 2 dl Milch, 30 g Butter, 1 Prise Salz, 250 g Mehl, Zucker zum Bestreuen. Für die Fülle 125 g weißer Zieger (von 1 l geschiedener Milch, s. Quark), 1 Ei, 30 g Zucker, 1 Messerspitze Zimmet, 1 Eßlöffel Mandeln, 1—2 Eßlöffel Rahm, 2 Eßlöffel Rosinen. Die Milch, die Butter und das Salz werden aufgekocht, das Mehl hineingegeben und alles gerührt, bis es sich von der Pfanne löst. Dann nimmt man den Teig auf ein Brett, knetet ihn schnell und wellt ihn dünn aus. Nun sticht man mit einer großen Tasse runde Stücke aus, bestreicht den Rand mit Wasser, legt in die Mitte einen Teelöffel Fülle, legt den Teig zusammen und drückt den Rand fest. Die Krapfen werden, in heißem Fett schwimmend, braun gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut. Der weiße Zieger wird durch ein Sieb gestrichen und mit dem Ei, Zucker, Zimmet, gut gereinigten Rosinen, den geschälten, geriebenen Mandeln und dem Rahm schaumig gerührt und als Fülle verwendet.

682. Schneeballen. Man macht eine halbe Portion Teig wie für Fastnachtsküchlein (Nr. 676 c). Wenn er an der Kühle ausgeruht hat, formt man davon eine Rolle, welche man in 12 Teile zerschneidet. Jeder Teil wird messerrückendick ausgerollt und derart in 1 cm breite Streifen zerteilt, daß rings ein 1½ cm breiter Rand bleibt. Jeder zweite Streifen wird mit stumpfer Messerspitze aufgenommen und an den Stiel einer Holzkelle gehängt. Von diesem läßt man den Kuchen an einem Haufen im Backkörbchen ins rauchheiße Backfett gleiten. Er muß in Form eines runden Balles hellgelb gebacken werden. Man hebt ihn aus, läßt ihn gut vertropfen und übersiebt ihn noch heiß so mit Zucker, daß er wie ein Schneeball aussieht.

683. Pfannzelten. 1 kg Mehl, von dem 50—60 g zum Bearbeiten zurückbehalten werden, und ½ l saurer Rahm werden an die Wärme gestellt. Man rührt einen gesalzenen Rollteig davon, bricht hühnereigroße Brötchen aus, formt sie mit etwas Mehl, legt sie auf einem mit Mehl bestreuten Bleche ein wenig an die Wärme und deckt sie unterdessen mit einem warmen Tuche. Man rollt die Stücke auf dem mit Mehl bestreuten Backtische messerrückendick aus und bäckt sie wie „Arme Ritter" (Nr. 684). Mit Zucker bestreut, sind sie gut zu Kaffee.

684. Arme Ritter. 3 altbackene, nach Belieben abgeriebene Semmeln werden in fingerdicke Scheiben geschnitten. 2 Eier werden mit ¼ l Milch, 1 kleinen Prise Salz und 1 Teelöffel Zucker mit ein wenig Zimmet verklopft, worauf die in einer flachen Schüssel nebeneinander ausgebreiteten Schnitten langsam und gleichmäßig damit begossen werden. Man läßt sie unter öfterm Wenden die Milch aufsaugen. Sodann kehrt man sie in geschlagenem Ei und Brösmeli um, legt sie in eine flache Pfanne in halbfingerhoch heißes Fett und bäckt sie auf beiden Seiten lichtgelb. Man bestreut sie mit Zucker und gibt sie mit gekochtem Obst oder Fruchtsauce zu Tische.

685. Rahmschnitten. 2 dl saurer Rahm, 20—30 g Mehl, 2 Eiweiß, Zucker und Zimmet und genügend Brotschnitten. Man rührt das Mehl mit dem Rahm zusammen, setzt es auf das Feuer und kocht es unter beständigem Rühren, bis der Brei sich vom Löffel und von der Pfanne losschält. Ist er kühl

geworden, so rührt man die zu Schnee geschlagenen Eiweiß dazu, gibt Zucker und Zimmet bei und streicht die Masse auf die in Milch geweichten und wieder abgetropften Brotschnittchen. Man bäckt sie in Backfett schwimmend lichtgelb und gibt sie zu Gemüsen.

686. **Erdbeerschnitten.** a) Schöne erlesene Walderdbeeren werden zu einem feinen Brei gestoßen, mit Zucker vermischt und an die Kühle gestellt. Von Semmel- oder Milchbrötchen schneidet man halbfingerdicke Schnitten, bäckt sie in flacher Pfanne in heißer Butter hübsch gelb und streicht auf die noch warmen Schnitten eine halbfingerdicke Erdbeerlage, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und serviert sie noch warm.

b) Schnitten von Himbeeren, süßem Aepfel- oder Birnenbrei usw. werden wie a zubereitet. (Siehe auch Früchtebrötchen Nr. 623.)

687. **Fotzelschnitten.** Von 2 Tage altem Brot werden kleinfingerdicke Schnittchen gemacht, diese an einer Gabel in ein Töpfchen mit heißer Milch gesteckt, schnell ausgezogen und nach dem Abtropfen in ein Töpfchen, worin gut zerklopfte Eier sind, getaucht. Sie werden in heißer Butter schwimmend gebacken und darauf mit Zucker und Zimmet bestreut. Man gibt sie mit Kompott oder begießt sie mit Fruchtsaft oder versüßtem Wein und gibt sie beliebig warm oder kalt.

688. **Mandelschnitten in Butter gebacken.** 250 g gemahlene Mandeln, 250 g gestoßener Zucker, etwas Zitronenschale und 3 mit 3 Löffel frischem Wasser zerklopfte Eiweiß werden gut gerührt. Von Milchbrötchen reibt man die Rinde, schneidet Schnitten davon, streicht die Masse fingerdick auf, legt sie zunächst mit der Fülle in heißes Fett, taucht sie unter und bäckt sie, bis sie unten gelb sind. Zwei Stunden vor dem Gebrauche weicht man die Schnitten in kaltem, süßem Rahm oder in erkalteter Mandelsauce ein. Auch können sie mit heißer Weinsauce begossen, einige Zeit gedeckt und dann noch warm gegeben werden. — Man kann sie einige Zeit aufbewahren.

689. **Weinschnitten.** 4 altbackene, abgeschälte Semmeln werden in halbfingerdicke Scheiben zerschnitten, in versüßten Weißwein getaucht und zum gänzlichen Durchfeuchten aufeinander gelegt. Man bereitet einen Ausbackteig (Nr. 668 b), taucht die Schnitten hinein, bäckt sie hübsch gelb und gibt sie mit Weißweinsauce (Nr. 164). Statt Weißwein kann man auch Rotwein oder alkoholfreien Wein nehmen.

690. **Nürnberger Ei.** Ein hartgesottenes Ei wird sorgfältig geschält. Man taucht das Ei in guten Pfannkuchenteig und bäckt es in rauchheißem Fett lichtgelb. So oft das Ei gelb gebacken ist, taucht man es neuerdings in den Teig, bäckt es und fährt so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Man kocht das Ei noch in einer Weinsauce (nach Nr. 688) auf und serviert es warm.

691. **Karthäuserklöße.** Man schneidet 1 Tag alte, nach Belieben abgeriebene Brötchen in 4 Teile, taucht die Stücke in versüßten Rotwein oder in versüßte Eiermilch, läßt sie wohl vertropfen, taucht sie in zerschlagenes Ei, wälzt sie in der abgeriebenen Brötchenrinde oder in Brösmeli und bäckt sie in recht heißem Fette hübsch braun. Die heißen Klöße wälzt man in einer Mischung von Zucker und Zimmet. Man gibt sie warm mit heißem versüßtem Wein, oder mit Weinsauce begossen. Die Schüssel sieht zierlich aus, wenn die Klöße regelmäßig mit Mandelstiftchen besteckt werden.

692. **Kapuzinerklöße.** 150 g gedörrte Brotresten und 50 g gut gereinigte Rosinen läßt man mit $^1/_2$ l Milch gut aufkochen und stellt sie danach 1 Std. in den Selbstkocher. Das aufgequollene Brot wird zu 25 g Butter, welche man in eiserner Pfanne auf dem Feuer heiß werden läßt, geschüttet und damit verrührt, bis sich das Brot ballt und ablöst. In die heiße Masse mischt man

neben dem Feuer 1—2 zerschlagene Eier, sowie etwas Salz und 1—2 Löffel Zucker. Man läßt die Masse auf dem Feuer nochmals anziehen, bis sie sich wieder ballt, zieht den Teig auf das mit Mehl bestäubte Teigbrett, rollt ihn fingerdick aus, läßt ihn erkalten, sticht mit einem Glase Küchlein aus und bäckt sie in flacher Pfanne in fingerhoch rauchheißem Fett wie „Arme Ritter" (Nr. 684) hübsch braun. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmet und serviert sie mit Fruchtsaft oder Weinsauce.

693. Reisgebackenes. 125 g gebrühter Reis wird in ½ l Milch mit etwas Salz und ganzem Zimmet 5 Min. auf dem Feuer und 30 Min. im Selbstkocher gekocht. Alsdann fügt man 10 g Butter, 1—2 zerschlagene Eier, 30 g Zucker und 30 g Mehl bei, streicht den Reis auf eine genäßte Schüssel und läßt ihn kalt werden. Hierauf formt man Kugeln, Schnittchen oder Stengelchen davon, taucht sie in Ei oder Paniermehl und bäckt sie in Butter schwimmend lichtgelb, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und gibt sie mit Kompott oder Eingemachtem.

694. Grießwürstchen. Man macht ¾ l Milch oder halb Milch, halb Wasser mit 20 g Butter, 30—50 g Zucker, etwas Salz und einem Stück Zimmet siedend, rührt 125 g Grieß hinein, kocht das, wie oben (Nr. 693) den Reis. Auch da kann man dem heißen Brei 1—2 Eier hinzugeben, unbedingt notwendig ist es nicht. Man breitet den Teig wie oben auf ein nasses Küchenbrett aus, läßt ihn erkalten, schneidet daumendicke und fingerlange Stengel davon, rollt sie rund, taucht sie in zerschlagenes Ei, wälzt sie in Grieß und bäckt sie sorgfältig in heißer Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und gibt sie mit Obst, Kompott oder Fruchtsaft zu Tische.

695. Gefüllte Brötchen. a) Von altbackenen kleinen Brötchen wird die Rinde abgerieben, ein Deckelchen weggeschnitten und die Brötchen ausgehöhlt. Die ausgefallene Krume wird in Milch geweicht, ausgedrückt, mit Zucker, Zimmet, gestoßenen Mandeln, Weinbeeren und Rosinen gemischt, dies in die Höhlung verteilt, die Deckelchen überbunden und die Brötchen in Ei und die abgeriebene Rinde getaucht und im Fett gebacken. Man gibt sie mit Eiercreme, Fruchtsaft oder einer Weinsauce.

b) Gefüllte Brötchen, andere Art. Abgeriebene Brötchen werden bis auf den Boden in dicke Schnitten geschnitten. Diese buchartigen Blätter, mit Eingemachtem oder Konfitüre bestrichen, werden wieder zusammengebunden und im Fett gebacken. Darauf begießt man sie mit heißer Weinsauce oder gibt sie mit Fruchtsaft oder Fruchtsauce.

696. Scheiterbeige. Von altbackenem Brot werden fingerlange und fingerdicke Stengelchen geschnitten, diese in kalten, mit Zucker und Zimmet vermischten roten Wein oder in Milch getaucht, wohl abgetropft, in zerklopftem Eiweiß gekehrt, in Paniermehl gewälzt und in heißem Fett schwimmend gebacken. Sie lassen sich einige Tage aufbewahren. Vor dem Auftragen kocht man eine einfache Weinsauce, ordnet die Stengelchen gitterartig in die Schüssel und gießt die Sauce heiß darüber, deckt die Schüssel und gibt sie noch warm.

697. Schleifküchlein. Man rührt 125 g frische Butter weiß, fügt 50—60 g Zucker hinzu, und wenn beides wohl verbunden ist, kommen 4—6 Eier hinein, was nun zusammen dick geschwungen wird. Man gibt eine Prise Salz hinein und so viel Mehl, daß ein zarter, weicher Rollteig entsteht, der sich leicht messerrückendick rollen läßt. Man schneidet mit dem Backrädchen zweifingerbreite Streifen, zerlegt diese in zweifingerbreite und fingerlange Rechtecke, macht je in der Mitte, diagonal mit dem obern rechten und dem untern linken Winkel, einen Einschnitt, zieht die schmalen Seiten durch diesen und läßt sie vorstehen. Man legt sie so in heiße Backbutter und bäckt sie darin schwimmend

schön gelb. Sie werden noch heiß mit Zucker bestreut und sind gut zu Kaffee und Wein.

Die Eier können teilweise durch Milch ersetzt werden.

698. Hirschhörnchen. 150 g weiß gerührte Butter, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eigelb und 3 ganze Eier werden schaumig dick gerührt; es wird dann so viel Mehl darunter gezogen, daß der Teig sich noch von selbst in die Länge zieht, ohne zu brechen, wenn man mit dem Rührlöffel davon in die Höhe hebt. Man rollt den Teig auf dem mit Mehl bestaubten Backbrett fingerdick aus, schneidet ihn in fingerlange Streifen und diese in fingerbreite Stengel, welche man auf der einen Seite derart mit schiefen Einschnitten versieht, daß sie nur noch um ein Drittel im Zusammenhange bleiben. Sie werden gebogen auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und sodann in rauchheißer Butter langsam gebacken und noch warm mit Zucker und Zimmet bestreut. Wünscht man sie süßer, so läßt man Salz weg und nimmt dafür beliebig mehr Zucker.

699. Natronringli. 50 g Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 2 Eier und 60 g Zucker dazu. 1 dl Rahm oder Milch wird mit 1 Löffeli Salz verklopft dazu gegeben und noch etwas mitgerührt. Dann siebt man 250 g Mehl und 1 g Natron zur Masse, knetet den Teig leicht und rollt ihn etwa 1/2 cm dick aus. Man sticht mit einem Glase und einem Likörgläschen oder Fingerhut Ringe aus, bäckt sie in Fett schwimmend schön gelb, serviert sie warm, mit Zucker und Zimmet bestreut.

700. Schenkeli. a) 120 g süße, weißgerührte Butter, 175 g Zucker, 1/2 feingehackte Zitronenschale, 5 Eier, 1 Löffel Rum und hinlänglich Mehl (ungefähr 375 g) werden zu einem Teige verarbeitet in der Dicke wie zu Hirschhörnchen. Die Ausführung unterscheidet sich von obigem nur darin, daß die abgeschnittenen Teigstengel weder eingeschnitten, noch gekrümmt werden, sondern die Schenkelform (oben dicker als unten) erhalten. Man bäckt sie, wie Hirschhörnchen, dunkelgelb in gutem heißem Backfett so lange, bis sie springen. Man kann sie, nachdem sie gut vertropft haben, beliebig in Zucker und Zimmet wenden.

b) Mandelschenkeli. 125 g Butter und 250 g Zucker, 1/2 Zitronenschale, 6 Eier, 100 g gemahlene Mandeln und so viel Mehl, als zu einem weichen Wirkteige erforderlich ist. — Hirschhörnchen und Schenkeli sowohl als Schleifküchlein sind beliebte Backwerke zu Schlagrahm, Creme oder Wein.

Eisengebackenes.

Vorbemerkung. Die neuen Waffeleisen sind so hergestellt, daß man sie an Stelle der Pfanne über das Herdfeuer setzen kann. Das Wenden wird mit Hilfe einer Kurbel möglich. In einem solchen Waffeleisen können auf einmal vier Waffeln gebacken werden. Das Backen geschieht über dem hellen Herdfeuer, auf dem das Eisen zunächst erwärmt, dann ausgerieben und mit Speckschwarte gut eingefettet wird. Ist das Eisen heiß, dann gibt man den nötigen Teig hinein, klappt das Eisen zu, bäckt die Waffeln zuerst auf der einen und dann auf der anderen Seite hellbraun.

701. Waffeln. a) Gewöhnliche. 250 g Butter werden schaumig gerührt und abwechselnd mit 1 Löffel Mehl und 1 Ei versetzt, bis 6 warme Eier hineingerührt sind. Nun fügt man nach Gutfinden mehr Mehl dazu und verdünnt den Teig mit warmer Milch zu einem läufigen Rührteige, der am Löffel eine dichte Lage bildet. — Sehr oft macht man den Waffelteig nur mit warmem, saurem Rahm und dem entsprechenden Quantum gutem warmem Mehl und Salz. Man bestreut sie, gebacken, stark mit Zucker und Zimmet.

b) Süße Rahmwaffeln. 60 g weißgerührte Butter, 80—100 g Zucker, nach Belieben mit abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale oder Vanille gewürzt, 1 Prise Salz, 1 Ei und 1 Eigelb, 1/4 l geschwungener süßer Rahm, 200 g Mehl.

c) Hefewaffeln. Man gibt in eine Schüssel 250 g Mehl, in dessen Vertiefung man mit 1/8 l warmem Wasser und 10 g Hefe einen kleinen Vorteig anrührt, den man gedeckt an der Wärme aufgehen läßt. Man schmilzt inzwischen 60 g Butter in 1/4 l warmer Milch, fügt 1 Löffel Zucker, 1 gute Prise Salz und 1/8 abgeriebene Zitronenschale dazu und läßt dies neben dem Vorteig an der Wärme stehen. Ist der Vorteig doppelt aufgezogen, so schlägt man unter die Milch noch 1 ganzes Ei und 1 Eigelb. Das Mehl wird mit dem Vorteig und den übrigen Zutaten glatt angerührt, nochmals gedeckt zum Aufgehen gestellt, und nachher werden, wie oben angegeben, Waffeln gebacken und mit Zucker bestreut.

702. Hippen (Hüpen). 375 g Zucker, 1 kg Mehl, 3 Eier, 1 3/4 l Milch, 2 Messerspitzen Zimmet.

Man rührt den Teig ganz zart an, bestreicht das schon gewärmte Hippeneisen mit Speckschwarte, gießt so viel Teig hinein, daß das Eisen nur dünn damit bedeckt ist, und klappt dasselbe langsam zu. Wenn die Hippe auf Kohlenfeuer in wenigen Min. auf beiden Seiten lichtgelb gebacken ist, nimmt man sie aus dem Eisen und wickelt sie so schnell als möglich um ein rundes Hölzchen.

Man verpackt die Hippen in Schachteln und verwahrt sie an einem trockenen Orte. Sie lassen sich sehr lange aufbewahren.

703. Brezeli. a) 1/4 kg Mehl, 1/4 kg Zucker, 1/8 kg Butter, 2 Eier, 2 Löffel Rahm, ein wenig Salz und die Schale einer Zitrone werden zusammen zu einem dicken Teige geknetet. Dieser wird zu dünnen Rollen geformt, hievon baumnußgroße Stücke gerollt, dann legt man je ein solches in das mit Speck eingefettete Brezeleisen, klappt dieses zu und bäckt die Brezel auf beiden Seiten gelb, gleich Waffeln. Anstatt mit Zitrone kann man die Brezeli auch mit Zimmet würzen.

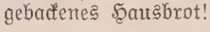
b) Gesalzene Brezeli. 125 g Butter, 40 g Schmalz läßt man heiß werden, schlägt 4 Eier dazu, salzt (wie für eine Suppe), gibt ein wenig Milch dazu und soviel Mehl, als zu einem Brezeliteig nötig ist. Sie werden im übrigen gleich gemacht, wie süße Brezeli.

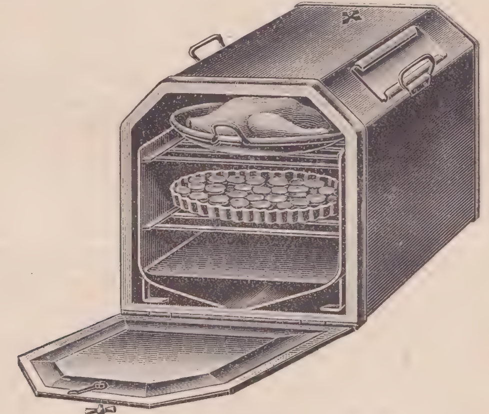
Ofenbackwerk.

Vorbemerkung. Um gutes Backwerk zu erhalten, sollten die Zutaten von der besten Qualität sein, wie auch das Mischen derselben von großer Bedeutung ist. Man unterscheidet Backwerk von Brandteig, von gerolltem Butterteig, von gerührtem Butterteig, von Blätter- oder Pastetenteig, von Biskuitmasse, von Zucker-, Mandel- und Hefenteig. Jeder dieser Teige erfordert eine besondere Behandlung, worauf die Rezepte näher eingehen. Zum Backen muß der Ofen gut durchheizt sein. Das Feuer muß rechtzeitig angemacht werden, damit der fertige Teig gleich in den Ofen geschoben werden kann. Nicht alles Backwerk bedarf der gleich starken Hitze. Man unterscheidet, wie schon beim Braten bemerkt, im allgemeinen drei Hitzgrade. Wird ein dünner Papierstreifen in 5 Min. dunkelbraun, so ist das der starke Hitzgrad (120° R). Krümmt er sich bloß und wird gelb, so ist das der mittlere Hitzgrad (110° R). Wird er nur blaßgelb, so ist dies der schwache Hitzgrad (100° R). Ein überheizter Ofen wird daher so lange abgekühlt, bis die wünschbare Hitze vorhanden ist. Die Erfahrung muß dann ferner zeigen, welche

Mängel der Ofen selbst aufweist. Mancher Ofen erzeugt eine zu starke Oberhitze, so daß das Backwerk oben verbrennt, während es unten nicht genügend gebacken wird. In diesem Falle decke man es rechtzeitig mit bebuttertem Papier. Ist der Boden zu heiß, so muß die Form auf einen Ziegelstein oder noch höher, auf einen Dreifuß gestellt werden, um die Oberfläche des Teiges der Decke des Ofens möglichst nahe zu bringen und die Unterhitze abzuschwächen. Ist man nicht vollständig sicher in der Beurteilung des Ofens, des Hitzgrades und der Backzeit, so ist es notwendig, daß man während des Backens nachsehe, jedoch soll dies bei ganz wenig geöffneter Tür kurz geschehen, weil durch zu starkes Oeffnen des Ofens das Backwerk sinken könnte. Man drehe dann im Notfalle die Form ganz sachte, sonst geht die Masse nicht auf. Ein Kennzeichen, daß das zu Backende genügend sei, ist, wenn die Rinde fest und die Masse von der Wand der Form teilweise los ist, auch wenn an einem eingesteckten Hölzchen oder einer Stricknadel kein Teig mehr anhängt. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen läßt man die Form einige Min. stehen, dann stürzt man das Gebackene auf ein Sieb oder einen Rost zum Erkalten. Geht die Form nicht gleich ab, so läßt man sie einige Minuten darauf, während man sie mit einem feuchten Tuche bedeckt, damit Dampf erzeugt werde. Damit überhaupt das Stürzen ohne weiteres gelinge, muß man die Form, bevor man den Teig einfüllt, mit weicher Butter lückenlos ausstreichen und mit Mehl, Zucker, Grieß, Zwieback, oder Paniermehl bestreuen. Die bestreute Form muß an die Kühle gestellt werden, damit die Butter wieder fest wird, ehe man einfüllt. Man mache es daher zur Regel, so oft man ans Backen geht, die Form zuerst herzurichten.

Wie bei allem, ist auch hier Uebung der beste Lehrmeister. Bei einiger Uebung wird man bald heraushaben, ob der Ofen genügend und richtig geheizt sei, und mit Uebung wird man sich mit den mannigfaltigen Einrichtungen für Ofenbackwerk, vom alten, bewährten Kachelofen, bis zum neuesten elektrischen Backofen vertraut machen müssen. Das Ofenbackwerk gibt uns treffliche Speisen, vor allem auch das Brot, das mancherorts noch zu Hause gebacken wird. Gut gelungenes Ofenbackwerk macht der Hausfrau und ganz besonders denen, die es zu essen bekommen, man denke an die Kinder, viel Freude. Wie fein schmeckt ein gut ausgebackenes Hausbrot!





Back- und Bratofen für Petroleumkoch- und Gasherde aller Systeme.

Backwerk von Brand- oder Brühteig.

704. Ofenküchlein. Für ungefähr 40 Stücke nimmt man 500 g Mehl, 8 dl Milch, 200 g Butter, 60 g Zucker, 8—10 Eier und als Würze eine feingehackte oder an Zucker abgeriebene Zitronenschale, oder statt dessen in die Milch 2—3 Löffel Rosenwasser (um so weniger Milch). Milch, Butter und

Zucker werden mit einer Prise Salz miteinander siedend gemacht, dann stürzt man das feingesiebte Mehl auf einmal hinein und rührt den Teig glatt, bis er sich in einem Klumpen von der Pfanne ablöst. Nachdem er unter den Kochgrad abgekühlt ist, rührt man die in lauem Wasser gewärmten Eier, eins nach dem andern, hinein. Man setzt vom Teig mit einem Löffel oder mit einer Spritze schneckenförmige Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und stellt sie sofort in schwächere Ofenhitze, damit sie Zeit haben, aufzulaufen. Die Hitze wird nach und nach gesteigert, so daß die Küchlein in 3/4 Std. hoch aufgegangen und braungelb gebacken sind. Kurz bevor man sie aus dem Ofen nehmen will, bestreue man sie mit Zucker, der noch darauf schmelzen und sie glasieren muß. Man öffne ja den Ofen nicht zu frühzeitig, damit sie nicht fallen und speckig werden. Die erkalteten Küchlein können aufgeschnitten werden, doch so, daß der Deckel daran bleibt. Man füllt sie dann mit gesüßtem Schlagrahm.

705. Windbeutel. Man macht einen Brüh- oder Brandteig von 1/4 l Wasser, 125 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Zitronengelb, 30 g Zucker und 125 g Mehl. Sobald er sich in der Pfanne ablöst, wird er vom Feuer gehoben und abgekühlt mit 3—4 gewärmten Eiern gut verklopft. Der Teig darf nicht verlaufen. Es werden kleine Kügelchen auf bestrichenem Bleche nicht zu nahe aneinander gesetzt und wie oben gebacken. Man gibt sie mit Zucker bestreut zu Tische oder schneidet sie seitwärts auf und füllt sie mit Backcreme oder mit Vanille-Schlagrahm.

Siehe auch: Gebrühte Kugeln (Nr. 666) und Ziegerkrapfen (Nr. 681).

Butterteige.

Vorbemerkung. Man unterscheidet 3 Arten von Butterteig: Mürbteig, Blätter- oder Pastetenteig, Brösel- oder Zuckerteig.

Mürbteig, sowie Blätterteig, können bedeckt an der Kühle einige Tage brauchbar bleiben. — Ersteren kann man mit mehr Butter zu einem Halbblätterteig umarbeiten mittels 3—4 Touren, die man ihm dann noch gibt.

Blätterteig hebt sich nur bei erstmaligem Auswellen gut. Man hüte sich vor wiederzusammengewirktem Blätterteig, z. B. für Ränder, Deckel oder Zierformen; selbst für Böden ist er nicht gerade zu empfehlen. Solchen kann man nur dadurch verbessern, daß man ihn nochmals mit 1/3 seines Gewichtes an Butter aufs neue austreibt und ihm nochmals 3—4 Touren gibt.

Mürb- und Blätterteig sollen in mittlerer Hitze (110° R) hübsch gelb gebacken werden. Der Hitzgrad darf während des Backens nicht nachlassen. (Ueber das Backen s. Seite 382 Ofenbackwerk.) Blätterteig soll 3—4mal so hoch aufgehen, als er ursprünglich ist, er wird nicht auf gebuttertem Blech gebacken wie anderes Backwerk; das Blech wird für Blätterteig vor dem Auflegen des Backwerkes mit frischem Wasser befeuchtet. Die Pastetenbäckerei erfordert Sorgfalt und Uebung.

706. Mürbteig. a) 250 g Mehl wird, wie für einen Rollteig, in die Teigschüssel gesiebt und in der Mitte eine Höhlung gemacht. In diese gibt man 125 g gut ausgewaschene und auf Eis oder ins kalte Wasser gelegte süße Butter, schwach 1/2 Teelöffel Salz, 1/2 Eigelb und 1/8 l kaltes Wasser. Man überziehe diese Einlagen von allen Seiten mit dünner Mehlschicht und tauche die eine Hand mit eingeschlagenen, auseinandergespreizten Fingern so fest ein, daß sofort zwischen den Fingern die dünne Teigmasse aufspritzt. Durch allmähliches Einziehen des Mehles und allseitiges Kneten, bis das

Mehl aufgenommen ist, hat man äußerst rasch einen so festen Teigklumpen, daß man ihn auf das mit Mehl bestäubte Teigbrett ziehen und dort einige Male mit den Handballen durchkneten kann. Sollte er indes noch ankleben, so siebt man etwas Mehl unter. So bald als möglich schlägt man ihn in ein Tuch und läßt ihn mindestens 20—25 Min. an der Kühle liegen, ehe man ihn weiter verwendet.

b) Feinerer Mürbteig. 250 g Mehl, 185 g frische, gut geknetete Butter, 1 Eigelb, 4 Löffel kaltes Wasser und 1 schwacher Teelöffel Salz. — Zu süßen oder zu Obstkuchen usw. gebe man etwas weniger Salz und 1 bis 2 gestrichene Löffel Zucker dazu.

c) Halb-Mürbteig. 250 g Hefenmehl und 60 g süße, feste Butter (oder 30 g Butter und 30 g gutes, weißes Schweineschmalz), ½ Teelöffel Salz, 1 dl frisches, kaltes Wasser, ½ gut geschlagenes Ei. Bereitung des Teiges wie oben.

Hefenmehl bereitet man, indem man gutes Mehl mit 1 Schächtelchen Backpulver versetzt, es mischt und durchsiebt. Es kann in gut schließender Büchse aufgehoben werden.

Anmerkung. Butterteige dieser Art müssen aufs schnellste bearbeitet werden, sonst verbrennt der Teig, d. h. die Butter fängt durch die Wärme der Hand zu schmelzen an, wodurch beim Backen das den Teig porös machende Auflockern unmöglich wird.

d) Gebrühter Pastetenteig. Man lasse ¼ l Milch mit 30 g Butter, 1 Teelöffel Salz vors Kochen kommen und stelle sie vom Feuer. Sobald sich der Kochgrad verloren hat, rühre man 2 mit 2 Löffeln Milch zerrührte Eier hinein. Unter beständigem Rühren lasse man es wieder vors Kochen kommen und stürze 250 g Mehl dazu. Man lasse den Teig unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer, bis er sich allseitig losschält, nehme ihn dann auf das mit Mehl bestäubte Teigbrett und arbeite ihn noch mit weiter benötigtem Mehle zu einem feinen Nudelteig aus. — Zu Krapfen, Küchenpastetchen usw.

707. Blätterteig (Spanischbrotteig). a) 250 g Butter, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Eigelb, 1 dl kaltes, frisches Wasser und 1 Löffel Kirschwasser, Rum oder ½ Teelöffel Essig. Frische, süße Butter wird in kaltem, frisch von der Röhre kommendem Wasser gut ausgeknetet, zu einer runden Balle geformt und auf nassem Brett zu einer ½ cm dicken, oval-runden Platte ausgerollt. Diese legt man wieder in frisches, im Sommer womöglich mit Eis versetztes oder oft zu erneuerndes Wasser. Diese und die folgende Arbeit besorge man im Sommer im Keller, in kühlerer oder kalter Jahreszeit aber in weniger kalter Räumlichkeit. Die übrigen Zutaten bringe man gleich auch dorthin; denn gleiche Temperatur ist für das Gelingen im ganzen förderlich, deshalb geschehe die Bereitung des Vor- und Hauptteiges auch daselbst. — Der Vorteig wird aus den oben angegebenen übrigen Zutaten ohne die Butter rasch und sicher, wie ein Rollteig erstellt (siehe Anleitung zu diesem). Man schlägt ihn in ein Tuch und läßt ihn mindestens 1 Std. ruhen. Zum Blätterteig rolle man den Vorteig auf dem mit Mehl bestäubten Teigbrette zu einer ovalrunden, aber allseitig etwas größeren Platte aus, als die Butter. Diese wird zwischen einer Serviette von dem anhängenden Wasser befreit und so auf den Teig gelegt, daß letzterer auf beiden Längsseiten gleichmäßig vorsteht. An der gegen sich gekehrten Schmalseite werden Teig und Butter gleich aufeinander gelegt, so daß hinten der Ueberschuß des Teiges sich verdoppelt. Nun werden beide Platten von vorn nach hinten miteinander locker aufgerollt, dann der Länge nach so vorgelegt, daß die offenen Seiten sich vorn und hinten befinden, worauf die letzteren ein

wenig nach rückwärts umgeschlagen werden. Die Teigrolle wird mit dem Wellholz etwas breit geschlagen und dann, immer in gleicher Richtung von sich weg, 1 cm dick ausgerollt. Alsdann wird der ausgerollte Teig von vorn nach hinten auf ²/₃ der Länge überschlagen, worauf das letzte Drittel auf die beiden andern zurückgelegt wird. Damit wäre die erste Tour vollendet; in derselben Weise führe man noch fünf weitere Touren aus, wodurch der Teig 18 Blätter enthält. Zwischen jeder Tour lasse man den Teig wenigstens 5 Min. in gleicher Lage ruhen. Ob Mehl unterstäubt (durch ein feines Sieb) werden müsse, das zeigt die Erfahrung, es geschehe aber nur dann, wenn der Teig irgendwo anklebt. Ist die sechste Tour fertig, so wird der Teig in eine Serviette eingeschlagen. Zum mindesten bedarf er 1 Std. Ruhezeit, ehe er zum Verbrauche gelangt.

b) Halbblätterteig. 125 g Butter, 250 g Mehl, ¹/₂ Teelöffel Salz, 1 dl Wasser mit ¹/₂ Teelöffel Essig. Bearbeitung wie bei a.

708. Brösel- oder Zuckerteig. ¹/₈ kg Zucker, ¹/₄ kg Butter, ¹/₂ kg Mehl, als Würze etwas Zimmetpulver oder fein gehackte Zitronenschale, 1—2 zerklopfte Eier und 3—6 Löffel Wasser oder Milch. Bearbeitung wie Mürbteig. — Zu süßem Kuchen usw.

709. Süßteig als Unterlage zu **Kuchen, Torten** und **Törtli.** Man verwendet dazu 500 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier und nach Belieben abgeriebene Zitronenschale oder Zimmet. Eier und Zucker werden gerührt, die Butter, schwach zerlassen, beigefügt, Zitronenschale beigegeben und zuletzt das Mehl darunter gewirkt.

Pasteten aus Blätterteig.

710. Spanischbrot. Von gutem, frischem, ³/₄ cm dick ausgerolltem Butter- oder Blätterteig schneidet man mit scharfer Spanischbrot-Form schiefwinklige Vierecke aus. Man legt die letzteren auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, bestreicht sie auf der Oberfläche mit Eigelb, wobei Sorge getragen werden muß, daß die Seitenränder hievon nicht berührt werden, weil sie sonst nicht aufgingen. Der Ofen wird stark geheizt und das Blech hochgelagert in denselben geschoben.

Spanischbrot ist beliebt zur Garnierung von Fleisch- und Gemüseschüsseln, die man als Ersatz von Pasteten serviert.

711. Fleurons (Zierform aus Butterteig). Reste von frischem Butterteig werden mit kleinen Ausstechern zu Formen ausgestochen, mit Ei bestrichen und nach Nr 710 gebacken.

712. Schüsselränder und Deckel von Blätterteig. Diese werden von frischem, ¹/₂ cm dick ausgerolltem Blätterteig in der zur Schüssel passenden Größe ausgeschnitten, auf der Oberfläche sorgfältig mit Ei bestrichen und jedes für sich wie Spanischbrot (Nr. 710) schön gelb gebacken.

Ränder werden von ¹/₂ cm dickem Blätterteig in Form des überstürzten Schüsselrandes ausgeschnitten. Den innern Rand markiere man mit entsprechend großem Tellerrand. Schwieriger ist die Herstellung eines Deckels, weil er gebaucht sein muß. Der Teller, zum innern Schüsselrand passend, wird auf einen Bogen weißes Papier umgestürzt. Das Papier wird ringsum einen starken cm größer ausgeschnitten als der umgestürzte Teller. Aus dieser Scheibe falzt man einen 8fachen Kreisausschnitt, öffnet denselben, legt ihn über den Teller und paßt ihn diesem an, indem man am Rande an jedem ¹/₈ des Papiers eine Falte abbiegt. Auf diesem Papier wird der nach

der Größe ausgeschnittene Teigdeckel angepaßt, mit Ei bestrichen, außen mit dem Pastetenzwicker regelmäßig gekneipt und dann hübsch gelb gebacken. Wenn das Ragout eingefüllt, Rand und Deckel aufgelegt sind, stellt man die Schüssel noch 5 Min. in den Ofen.

713. Warme Pasteten. Halbblätterteig wird in drei Teile geteilt. Zwei davon werden im Durchmesser etwas größer ausgetrieben, als der Durchmesser der Scharnierreifform ist, die man hiefür benutzen will. Beide Kuchen werden genau nach der Größe mit zwei halben Bogen Schreibpapier so belegt, daß sich die Langseiten in der Mitte 3 cm decken. Nun wird die gut bebutterte Form auf die Mitte des Papiers gestellt und der eine Kuchen als Boden derart hineingelegt, daß der Rand rings gleichmäßig an der Reifwand anpaßt, an welche er fest angedrückt wird. Hierauf bestreicht man diesen Rand mit Ei. Der dritte Teil des Teiges wird etwas größer als die Wandung in Streifenform ausgerollt und so an die Formwandung angelegt, daß er sowohl am Boden als am Rand vorsteht und Anfang und Ende entsprechend übereinandertreten. Festes Andrücken dieser Teigwandung ist sowohl dem untern Rand entlang als seitwärts unerläßlich. Die Füllung jeder Pastete besteht aus 3 Lagen Farce mit 2 Lagen Fleisch und dazwischen eingestreuten, in Wein gedünsteten feinen Schwämmen und Gewürzen. Anfang und Schluß bilden Farce, und ehe der Pastetendeckel aufgelegt wird, bedeckt man die Farce mit feinen Speckblättchen. Der Teigdeckel muß in der Mitte ein 3 cm großes Loch erhalten, was mit einem Ausstecher gemacht werden kann. Ist er gleichmäßig aufgelegt, so wird der Rand sorgfältig mit Ei bestrichen. Der am Rande überstehende Teig von der Seitenwandung wird derart mit dem Backrädchen abgeschnitten, daß er rings 1 cm breit auf den Deckel überschlagen werden kann. Man drückt den Umschlag fest an und dressiert ihn mit dem Pastetenzwicker zu gefälligem Aussehen. Der Deckel samt Umschlag wird nun mit Ei bestrichen und von den Abfällen zunächst ein Kamin aufgesetzt, bestehend aus einem Reifchen auf das Loch in der Mitte am Deckel. Die übrigen, messerrückendick ausgerollten Abfälle werden mit Zierformen als Halbmonde, Sterne u. dgl. ausgestochen, gleichmäßig auf dem Deckel plaziert und schließlich sämtlich mit Ei bestrichen, dem etwas Zucker beigefügt werden kann. Die Pastete wird nach Nr. 710 zu guter Farbe gebacken. Nur ist bezüglich der Einlagen, ob roh oder nicht roh, ein Unterschied. Erstern muß man 1/2—3/4 Std. zugeben. — Kurz nachdem man die Pastete aus dem Ofen genommen hat, schneidet man den Deckel mit einem feinen scharfen Messer los, hebt ihn ab, entfernt den Speck und allfälligen Ueberschuß an Fett, gießt etwas dick eingekochte Sauce darüber und legt, wenn sie gesunken ist, den Deckel wieder auf und serviert die Pastete sogleich.

a) Kalbfleischpastete. 1. Farce: 250 g durch ein Sieb passiertes Kalbsbrät, oder 175 g Kalbfleisch und 100 g Speck, zusammen fein gehackt und passiert, 1 altbackenes, geschältes, in Wasser geweichtes, gut ausgedrücktes Brötchen, 2 geschlagene Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingehackte Zitronenschale. Nach Belieben kann man noch 20 g gehackte Sardellen nehmen. Alles wird wohl mit einander vermischt. 2. 500 g gebratene oder rohe Kalbsfrikandoscheiben (im letztern Falle vorgerichtet und mariniert wie zu Wienerschnitzel) mit Butterstückchen. 3. 100 g in Wein weichgedünstete Champignons. 4. Hinreichend Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Zitronenschale. 5. Zum Bedecken sehr dünne Speckscheiben. — Zur warmen Pastete können Milkenwürfel, gute Klößchen von Mark, Hirn, Milken usw. als teilweiser Ersatz von Fleischscheiben miteingelegt werden.

Zu Kalbfleischpastete paßt ½ l Frikasseesauce mit 50 g gutem Schinkenabfall gekocht (sog. Kraftsauce).

b) Rindfleischpastete. 1. Farce: 200 g Muskelfleisch, 60 g Speck oder Nierenfett feinst gehackt und durchs Sieb passiert. Weitere Zutaten wie zur Kalbfleischfülle a. 2. ½ kg Filet, gebraten oder roh. In letzterem Falle nach Belieben über Nacht gebeizt oder mariniert. 3. 100 g in Wein mit etwas Butter gedünstete Morcheln oder Champignons. 4. Würze: Salz, Pfeffer und Muskatnuß. 5. Als Schluß sehr dünne Speckscheiben. — Anstatt Filet kann übriggebliebene Ochsenzunge verwendet werden.

c) Hammelpastete. 1. Farce von Hammelfleisch mit Speck wird mit den weiteren Zutaten ausgeführt und gemischt wie Kalbfleischfarce a. Zusatz zur Würze ein wenig geriebene Salbei. 2. 500 g gebratener oder roher Hammelsrücken, letzterer gebeizt oder mariniert. 3. 100 g gedünstete Trüffeln. 4. Würzen: Salz, Pfeffer, Muskatnuß und wenig Zitronenschale. 5. Dazwischen und als Abschluß ganz dünne Speckscheibchen. Zu Hammelpastete paßt braune Trüffel- oder Champignonssauce.

d) Wildpastete. 1. Farce aus 200 g Muskelfleisch vom betreffenden Wild. Ausgeführt mit den übrigen Zutaten, wie Farce zu Rindfleischpastete b. 2. ½ kg gebratenes oder rohes Rücken- oder Lendenstück, wenn roh: gebeizt. 3. 100 g in Wein gedünstete Trüffeln. 4. Würze: Salz, Pfeffer, Muskatnuß und eine Prise Nelkenpulver. 5. Dünne Speckscheiben dazwischen und zum Bedecken. Zu Wildpastete paßt Wildbretsauce.

e) Geflügelpastete. 1. Farce wie zu Kalbfleischpastete (oder statt Kalbfleisch ebensoviel Fleisch von dem betreffenden Geflügel). 2. Ungefähr 500 g gebratene oder rohe, regelrecht zerteilte Geflügelstücke oder nur Brustfleisch. 3. 100 g in Weißwein gedünstete Morcheln oder Champignons. 4. Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Zitronenschale. 5. Dazwischen Butterstückchen und als Schluß feine Speckscheibchen. Man serviert sie mit weißer Champignons- oder Morchelsauce. Auch Tomaten- oder Krebssauce ist geeignet.

f) Wildgeflügelpastete. Wie von zahmem Geflügel, nur mit dem Unterschiede, daß der Fleischart entsprechende Gewürze und in Rotwein gedünstete Trüffeln oder Champignons genommen werden.

Man serviert sie mit brauner Trüffel- oder Champignonssauce.

Man gibt den Wildbret- und Geflügelpasteten stets den Namen des dazu verwendeten Fleisches, z. B. Hasenpastete, Taubenpastete, Rebhuhnpastete usw.

g) Fischpastete. 1. Farce: ½ l dick eingekochte Champignons- oder Morchelsauce wird abgekühlt und mit einem Ei, Salz und Pfeffer und mit so viel geriebenem Weckenbrot und gehacktem Fischfleisch versetzt, daß daraus eine streichbare Masse entsteht. 2. ½ kg sorgfältig entgrätetes Fischfleisch (am besten Salm) wird in Scheiben zerlegt. Ist es roh, so wird es in Butter mit Schalotten, Petersilie, fein geschnittenen Champignons, reichlich Salz und Pfeffer etwas gedämpft. 3. In Weißwein gedünstete Champignons. 4. Zum Schluß: Butterstückchen.

Hiefür paßt Frikasseesauce mit Sardellen (20 g) oder Tomatensauce mit von Schinkenabfall gekochtem Aufguß.

Hat man zu allen diesen Pasteten gedörrte Pilze zu nehmen, so genügen hiervon 30—40 g, die man über Nacht in einem Glase Wein aufweicht und mit diesem dann einkocht.

714. Hohlpasteten. (Vol au vent). Zu einer Pastete für 5—6 Personen verwendet man Blätterteig (Nr. 707) in der dort angegebenen Menge und teilt ihn in zwei Hälften. Die eine Hälfte wird der Größe der Schüssel ent-

sprechend ausgerollt, auf welcher man die Pastete servieren will. Die andere Hälfte, welche den Deckel bilden soll, muß rings 2 cm größer sein. Mit Hilfe eines gleichgroßen Deckels oder einer umgestürzten Schüssel schneidet man die Rundungen mit einem scharfen Messer aus. An keiner Stelle darf der Schnittrand unterbrochen werden, sonst würde er sich daselbst nicht heben. Vorerst plaziert man den Boden auf das genäßte Backblech. Dann schneidet man an der andern Hälfte mit Hilfe einer rings 2 cm engern Form gleicherweise einen 2 cm breiten Rand los, hebt das abfallende Mittelstück mit einem spitzen Messer auf und legt es sorgfältig als Deckel auf das umgestürzte, mit Papier bekleidete Schüsselchen (siehe Nr. 712), auf welchem es, soweit ausgezogen, daß es die ganze Fläche deckt, später gebacken wird. Der Rand der Oberfläche des Bodens wird 2 cm breit mit Wasser benetzt und mit dem ausgeschnittenen Teigrand belegt. Sowohl dieser Rand als der Deckel werden mit dem Messerrücken weitläufig schief liniert und dann mit Ei bestrichen. Man setzt die Pastete in mittlere Hitze auf einen Ziegelstein (oder bei Gas hochstehend) und bäckt sie in 30—40 Min. schön gelb. Die Hitze darf nach und nach etwas abnehmen, bei Gas und Petroleum darf man daher dann und wann die Flamme etwas zurückdrehen. Der Ofen darf ja nicht eher geöffnet werden, als bis der Teig aufgegangen ist.

Hohlpasteten können am Tage vorher bereitet werden. Vor dem Gebrauche setzt man sie in den heißen Ofen. Man füllt sie bergartig mit irgendeinem heißen Ragout, Frikassee, Salmi, ganz wenig von der zugehörigen Sauce, die man extra dazu gibt, und deckt sie mit dem gebackenen Deckel.

715. Kalte Pasteten oder Sulzpasteten. Die Ausführung unterscheidet sich in keiner Weise von warmen Reifform-Pasteten. Am besten eignet sich hierfür Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wildbret, Wildgeflügel und Geflügelleber. Zur Abwechslung kann jeder Fleischart eine entsprechende Beigabe von Scheiben gekochter Zunge, Schinken u. dgl. beigefügt werden. Statt Speck gibt man zum Schluß kleine Butterstückchen obenauf. Sind die gut gebackenen Pasteten ohne vorheriges Lösen des Deckels vollständig erkaltet, so gießt man mit Hilfe eines Trichters in Zwischenpausen bereits erkaltete, aber noch flüssige Gallerte (s. Nr. 200 oder 201) dazu. Die Gallerte darf ja nicht überlaufen. Sollte seitwärts solche austreten, so klebt man ein übriggebliebenes Teigstückchen an die Stelle, welches nach dem Erkalten wieder weggenommen werden kann. Man läßt die Gallerte an der Kühle erstarren und verwahrt die Pastete bis zum Gebrauche.

716. Timbalpasteten. a) Gestürzte Pastete. Man bedarf hierzu der kugelförmigen, d. h. der mit gewölbtem Boden versehenen Timbalformen (Kasserolle). Man fertigt hierfür Mürbteig (Nr. 706) beliebiger Sorte, wellt denselben derart aus, daß man sowohl Deckel als Futter davon herstellen kann. Wenn ein Teil des Teiges halb kleinfingerdick ausgewellt ist, stürzt man die Form darüber und schneidet den Deckel dem Rande der Form entlang ab. Der übrige Teil muß zu einem so großen Kuchen ausgetrieben werden, daß er in der Rundung einen 4 cm größeren Durchmesser hat, als der inwendige Durchmesser der Form ist. Sobald die Form mit Butter bestrichen ist, wird sie gleichmäßig mit dem ausgewellten Teig ausgefüttert. Man füttert diese Teigform wie die Reifformpasteten mit der zum Fleisch geeigneten Farce aus (siehe Nr. 713), füllt dann ein entsprechendes Ragout, Frikassee usw. ein, deckt es mit Farce zu, legt dünne Speckscheiben auf und spannt den Teigdeckel darüber. Den Deckel bestreicht man mit Ei, schneidet den vorstehenden Teig der Form 1—1½ cm breit vom Rande entfernt mit

einer Schere ab und stürzt ihn auf den Deckel zurück. Er muß rings gut angedrückt werden. Die Pastete wird in mittlerer Hitze gebacken. Vor dem Einsetzen in den Ofen muß der Deckel mit einer Spicknadel an verschiedenen Stellen durchstochen werden, damit der Dampf während des Backens entweichen kann. Die Pastete wird mit Sauce serviert.

b) Makkaronitimbal. Mürbteig von 180 g Mehl, 1/2 Teelöffel Salz, 50 g Butter, 1 Ei und 3/4 dl frischem Wasser wird, wenn er ausgeruht hat, in 2 Hälften zerteilt und je als Futter und Deckel in entsprechender Größe ausgewellt. Ist die Timbalform so ausgefüttert, daß von dem Teig rings ein 2 cm breiter Rand übersteht, so wird folgende Masse eingefüllt: 250 g gesottene, gut abgekühlte und völlig erkaltete, gute Makkaroni oder Spaghetti werden mit 250 g feingeschnittenem Schinken und 60—100 g Parmesan- oder Saanenkäse in 60 g geschmolzener Butter auf kleinem Feuer geschwenkt, bis alles zusammen gut vermischt ist. Die Form muß eben voll sein. Dann wird noch 1/4 l saurer, mit Eiern gut verklopfter, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzter Rahm darüber gegossen. Die weitere Ausführung nach a. — Diese Pastete wird mit Tomatensauce serviert.

Anstatt Schinken können zu dieser Pastete gedämpfte Champignons genommen werden.

c) Aepfeltimbal. Hierfür wird ein Mürbteig (s. Nr. 706 a, b oder c) verwendet. Man schält 1 kg gute, säuerliche Aepfel, schneidet sie in Würfelchen. Alsdann dämpft man sie in etwas Butter mit einigen Löffeln Wein, 100 g Zucker, 100 g Rosinen, 1/2 Zitronenschale und 2 Messerspitzen Zimmet nicht ganz halbweich und läßt sie abkühlen. Die mit Butter bestrichene Form wird vor dem Ausfüttern mit Zucker bestäubt, und wenn sie mit dem 2—3 mm dicken ausgewellten Teig belegt ist, bestreut man diesen dünn mit Reibebrot. Weiteres Verfahren wie bei a. Der nach dem Backen gestürzte Aepfeltimbal wird ebenfalls mit Zucker bestreut und als süße Schüssel kalt gegeben.

d) Früchtetimbal. Teig wie bei c. Anstatt Aepfeln kann man frische oder gedörrte Birnen, frische oder konservierte Aprikosen, Pflaumen, Pfirsiche u. dgl. nehmen. Letztere füllt man roh, aber ebenfalls zerschnitten, ein und bestreut sie lagenweise mit einer Mischung von 150 g Zucker, 50 g geriebenem Brot, 30 g geschnittenen Mandeln, 100 g gereinigten Korinthen und 25 g fein gehacktem Zitronat und etwas Zimmet. Weitere Behandlung wie bei c. (Aepfeltimbal.)

e) Timbal mit Reiskruste. Mit 250 g Bouillonreis (s. Nr. 520 c) wird, wenn er erkaltet ist, eine größere Timbalform, welche gut gebuttert ist, kleinfingerdick ausgestrichen. Man füllt ein gutes Haschee oder ein Ragout oder Frikassee ohne Sauce mit Klößchen und Blumenkohlröschen oder andern feinen Gemüsen hinein, deckt den Rest vom Reis darüber, macht oben in der Mitte ein Loch und bäckt dann den Timbal. Er wird gestürzt und mit guter Tomaten- oder Frikasseesauce serviert.



Reistimbal.

f) Timbal mit Kartoffelkruste. Man kocht Kartoffelmasse nach Nr. 373 g. Im übrigen verfährt man damit wie bei Reistimbal. Man

serviert den gestürzten Timbal mit einer guten Frikassee- oder Buttersauce. — Reis- und Kartoffelmasse können auch in Ringform allein und für sich gebacken werden. Nachdem sie gestürzt sind, wird ein gutes Frikassee oder ein Ragout in die mit dem Ring garnierte Schüssel angerichtet.

717. Terrinenpastete. a) Man verwendet hiefür sog. Straßburger Terrinen, die kasserolleartigen, hochwandigen Töpfchen, deren Deckel für den Durchlaß des Dampfes bereits mit einer Oeffnung versehen ist. Die darin bereiteten Pasteten sind für kalten Tisch berechnet, sie erhalten oben eine Fettdecke und können so oft mehrere Monate gut erhalten werden. Sie werden, wie manche Puddinge im Wasserbade im Ofen gebacken und zwar bloß zu ³/₄ im Wasser stehend, oder man kocht sie wie Pudding im Wasserbade. (Mit Hilfe des Selbstkochers abends 1 Std. gekocht und über Nacht auf ein heißes Gefäß gestellt.) Man kann sie aus allen Bestandteilen erstellen, wie die kalten Pasteten, d. h. die Form wird mit irgend einer Farce ausgefüttert, dazwischen irgend ein Fleisch eingelegt mit Würzen, Pilzen usw., dies wieder mit Farce bedeckt und mit reichlich Speckscheibchen geschlossen. Wenn sie fertig gekocht sind, hebt man das oben angesammelte Fett ab, drückt sie andern Tags, wenn sie erkaltet sind, mit dem Löffel ein und gießt, wenn die Terrine gereinigt ist, 1 cm hoch geschmolzenes, fast erkaltetes Schweinefett ein, läßt es starr werden, reibt die Terrine rein und verklebt den Deckelrand, sowie die Dampföffnung mit gummiertem Papier. Beim Gebrauch wird die Pastete vom Fette befreit, mit dem Löffel ausgestochen und mit Sulz garniert.

b) Englische Kalbfleischpastete. (Restenspeise.) Uebriggebliebener Kalbsbraten und Schinkenreste werden in feine Scheiben geschnitten, desgleichen 3 hartgekochte Eier. Kalbsbraten-, Schinken- und Eierscheiben schichtet man, gut gemischt, in eine feuerfeste, gebutterte Terrine, streut fein gewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer dazwischen und gießt Kalbfleischbrühe oder ungesäuerten Aspik aus Kalbsfüßen darüber. Die Pastete wird im Ofen gebacken, erkaltet gestürzt und dann mit Petersilie umkränzt.

c) Leberterrine. 1 kg Schweinsleber, ¹/₂ kg klar gesottener Speck. Dieser wird zuerst in feine Scheibchen geschnitten. Davon nimmt man soviel weg, als nachher zum Bedecken der Masse in der Terrine erforderlich ist, die übrigen Scheibchen werden in Würfelchen geschnitten, und die eine Hälfte davon wird fein verwiegt. Die in Milch gelegene Leber wird (roh oder steif blanchiert), aus Haut oder Adern geschabt, mit dem gehackten Speck fein zerstoßen und durch ein Sieb getrieben. Zu dem Durchgetriebenen gibt man 1—2 mittlere, fein geschnittene Zwiebeln, einige in Butter und Rotwein weich gedämpfte, zerschnittene Trüffeln, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuß. 2 Teelöffel Majoran, Thymian und Estragon, nebst einem Glas roten Wein. Die hierauf tüchtig gemischte Masse wird in die bebutterte Terrine geknetet (nach Belieben können gut vorbereitete Gansleberstücke zwischen die Farce gelegt werden) und mit den Speckscheiben gedeckt. Die gedeckte Terrine wird, wie oben unter a. bemerkt, weiter behandelt.

d) Gänseleberpastete. Man legt eine fette Gänseleber 2—3 Tage lang in Milch, wäscht sie ab, entfernt die Haut, schneidet die Leber in etwa 1 cm dicke Scheiben, von der Spitze nach oben gehend, salzt die Scheiben und spickt sie mit kleinen Trüffelstückchen. Zur Bereitung der Pastete braucht man eine Farce, bestehend aus 500 g geschabten ungeräuchertem Speck und den Leberrestchen. Diese Farce wird durch ein Haarsieb getrieben und mit Salz und weißem gestoßenem Pfeffer abgeschmeckt. Man nimmt nun die Terrine vor und legt schichtweise Leber und Farce hinein. Doch muß die

Farce den Anfang und den Schluß machen. Man deckt darauf die Pastetenform zu und verklebt sie mit Papier, stellt sie in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt sie hier verbleiben, bis sie 1—1½ Std. langsam gekocht hat. Ist die Form im Wasserbade erkaltet, so gibt man der Pastete oben eine Decke von zerlassenem Gänse- oder Schweinefett.

e) Zungenterrine. Man nimmt (nach Nr. 713 a) statt Kalbfleisch nun Schweinefleisch zur Farce und schichtet sie mit gekochten Zungenschnittchen ein. — Behandlung wie oben nach a oder c.

718. Krapfenpasteten. a) Sie werden in größerem oder kleinerem Maßstabe hergestellt, wie die bekannten Kräpfchen. Von dem 2—3 mm dick ausgetriebenen Mürbteig oder von gebrühtem Pastetenteig (s. Nr. 706 d) oder Hefenteig schneidet man sich mit Hilfe einer Schüssel, eines Tellers, einer Untertasse die benötigte Form aus, bestreicht sie mit Ei und legt Haschee (Nr. 272), Bratwurstfarce oder Reis mit Käse, Schinken, Butter und Rahm gemischt, oder rohes, versüßtes Obst u. dgl. auf die eine Hälfte auf, überschlägt die andere auf diese und rädelt sie am Außenrande gleichmäßig ab. Sie werden mit Ei bestrichen und stark gestupft dem heißen Ofen übergeben und hochliegend ½—¾ Std. gebacken.

b) Kartoffelkrapfen. 150 g gekochte Kartoffeln reibt man, vermengt sie mit dem gleichen Gewicht Zucker, Butter und Mehl nebst 4—6 Eigelb und Zitronenschale zu einem Teig, wellt diesen aus, sticht runde Krapfen davon aus, bepinselt sie mit zerquirltem Ei und bäckt sie auf dem Blech schön goldgelb.

719. Schüsselpasteten. (Englische Pasteten.) a) Hierzu hat man eigene, in der Mitte etwas vertiefte Pastetenschüsseln mit flachem, etwas breitem Rand. Lendenschnittchen (Beefsteaks), Kalbfleischschnittchen von der Nuß, Schweinefleischschnittchen von der Keule, Hühner oder Tauben, gevierteilt oder in Scheiben geschnitten, Fische, besonders Karpfen, werden mit Pfeffer und Salz gewürzt und 1 Std. beiseite gestellt. Nun wird die Schüssel ziemlich dick mit Butter bestrichen, das Fleisch lagenweise eingelegt, je mit Salz, fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, fein gewiegter Zitronenschale, Pilzpulver, und bei gebeizten Fleischarten noch mit etwas Kapern und wenig Lorbeerblatt gewürzt und mit Speckwürfelchen, Butterflöckchen und Semmelbröseln überstreut. Die Schüssel muß wenigstens voll sein. Das alles wird je nach der Größe der Pastete mit 1—2 dl kräftiger Fleischbrühe und Wein übergossen. Auswendig wird der Schüsselrand genetzt. Dann überspannt man die Schüssel mit einem Blätterteigdeckel (½ Portion Blätterteig), drückt ihn am Rande fest an, rädelt ihn mit dem Backrädchen ab, bestreicht ihn und die noch aufzulegenden Teigverzierungen mit Ei und bäckt die gestupfte Pastete in mittlerer Hitze 1—1½ Std. Sie wird in der mit einer Serviette umlegten Schüssel zu Tische gegeben, wozu die zum Fleisch passende Sauce extra serviert wird.

b) Englische Obstpasteten. Das sich leicht weichkochende Obst wird, gut vorgerichtet, ohne Teigboden in eine Kochschüssel gegeben, mit etwas Wein bespritzt, reichlich Zucker mit Zimmet und Zitronenschale mit eingeschichtet. Ein Blätter- oder Mürbteigdeckel mit einer Verzierung wird darübergespannt. Der Deckel, der stark gestupft werden muß, wird mit Ei bestrichen. — Langsam backen.

Bei sehr saftigen Früchten ist es zweckmäßig, wenn man zuerst auf die Mitte der Schüssel ein Glas stürzt, so daß der Boden des Glases sich über den Früchten befindet. Der überschüssige Saft zieht sich dann während des Backens in das Glas hinein und verursacht so weniger Dampf. So wird der Deckel knusperiger. Solche Pasteten werden stets in der Schüssel serviert.

Beim Transchieren kann das Glas gehoben werden, wodurch der Saft sich wieder verteilt.

720. Kleine Pasteten. a) Man nimmt dazu Mürbteig (Nr. 706) oder Halb-Blätterteig (Nr. 707 b). Je nachdem man die Pastetchen mit oder ohne Deckel machen will, bedarf man für 16 bis 18 Stück im ersten Fall einen Teig von 250 g Mehl, im letztern von 175 g mit entsprechenden Zutaten. Der Teig wird in der den Pastetchenformen entsprechenden Größe ausgestochen und in die bebutterten Förmchen gelegt. Diese werden zur Hälfte mit einer guten Farce, wie zu warmen Pasteten, oder einem feinen Haschee (nach Nr. 76 oder 77) gefüllt und nach Belieben noch ein ungekochtes Klößchen von dieser oder jener Fleischart (nach Nr. 72, 73 usw.) eingesteckt. Der Rand der Pastetchen wird mit Ei bestrichen. Entweder erhalten sie noch einen mit Ei bestrichenen und mit einer Oeffnung versehenen Deckel, der schließlich gestupft werden muß, oder man deckt die Fleischfüllung mit einem Löffel dicker, legierter Milchsauce.

Eine andere Spezialität bilden Füllungen der mit Mürb- oder Halb-Butterteig ausgefütterten Förmchen mit Gehäck von Champignons und kleinen ungekochten Klößchen von Hirn, Milken, Fischen oder Krebsen, oder statt Klößchen nur klein geschnittene Stücke benannter Fleischarten. Solche Füllungen werden gerne mit erkalteter, mit Milch gekochter, dicker Petersiliensauce überzogen und mit einem Butterflöckchen belegt. Meistens werden sie so mit Deckelchen gebacken.

b) Schinkenpasteten. Zu einem Dtzd. Pasteten eine halbe Portion Mürb- oder Halbblätterteig. Zur Fülle 2 Eier, 2 dl sauren Rahm, Pfeffer und Salz und 100 g kleingeschnittenen Schinken, nebst reichlich fein geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie.

c) Küchenpastetli siehe Nr. 679.

d) Eierpasteten. Man bäckt aus Blätter- oder ungesüßtem Mürbteig kleine Pastetchen, erhitzt grüne Büchsenerbsen, gießt das Büchsenwasser ab und vermischt die Erbsen mit einer dicken, weißen Buttersauce. Man füllt die Creme in die heißgehaltenen Pasteten, bäckt in einer kleinen Pfanne Setzeier, die man hübsch rund aussticht, und setzt sie als Deckel auf jedes Pastetchen. Oben um den Rand legt man einen Kranz grüner, abgetropfter Erbsen. Man kann die Pastetchen auch mit einem Ragout füllen.

e) Käsepasteten. Wie Schinkenpasteten, aber statt Schinken ebensoviel fein geschnittenen Schweizerkäse.

f) Flaumpasteten. 6 Löffel Mehl, 6 Löffel Milch, 6 Löffel geschmolzene Butter, 6 Eigelb, 6 Eischnee werden mit Salz zu einem leichten Teig verarbeitet, bestrichene und mit Mürbteig belegte Förmchen halb gefüllt und gebacken. Es können Fleischkügelchen usw. in die Fülle eingedrückt werden. Auch Reibekäse ist als Würze empfehlenswert. Sie werden ohne Deckelchen gebacken.

g) Römische Pasteten (Becherförmchen). Hiezu werden die Förmchen mit Hilfe des Pasteteneisens in Butter gebacken und nachher entweder mit einem heißen kleinen Gehäck oder feinem heißen Ragout oder Kompott gefüllt. Die erstern dienen als Plättchen nach der Suppe, die letztern als süße Platte. — Teig zu 1 Dtzd. römischer Pasteten: 60 g Mehl, 1 Löffel feines Olivenöl, 1 dl laue Milch, 1 Eigelb und 1 ganzes Ei zusammen glatt verrührt. Eine kleine Prise Salz und für süße Pastetchen 1 Teelöffel Zucker. Man gibt etwas von dem Teig in ein Glas. Man bäckt sie wie Modelküchlein (s. Nr. 665). Allfällige Unebenheiten am obern Rande gleicht man vor dem Füllen mit der Schere aus. (Siehe auch Küchenpastetli, Nr. 679.)

Anmerkung. Gehäck bereitet man von allen feineren Bratenresten. Diese werden fein gehackt, in Butter, worin etwas Schalotten weich gedämpft worden sind, umgerührt, mit Salz, Zitronenschale, Saft, sowie Muskatblüte gewürzt und mit Braten- oder guter Fleischbrühe und etwas Wein dicklich angerührt und heiß gemacht. Wünscht man das Gehäck feiner, so rührt man gröblich geschnittene, gedämpfte Schwämme (Morcheln, Champignons oder Trüffeln) dazu. Weitere Abwechslungen erzielt man durch Beigabe von klein geschnittenen Sardellen oder Schinken.

Süßes Backwerk von Blätter-, Mürb- oder Zuckerteig.

Torten und Kuchen.

721. Gittertorten. ½ Portion Blätterteig oder Zuckerteig (s. d.) wird 2 Messerrücken dick ausgerollt. Hievon wird nach der Form eines Deckels, Tellers, oder einer größeren Schüssel 2—3 fingerbreit innert des Randes der Boden der Torte mit scharfem Messer ausgeschnitten und auf ein genäßtes, randloses Blech gelegt. Aus dem übrigen Teig schneidet man, dem Ausschnitte des Bodens folgend, einen 2—3 fingerbreiten Rand, wozu man das Maß vom Umkreise des Bodens nimmt. Die weiteren Ueberreste werden 1 cm breit zu Gitterstreifen zerschnitten. Nachdem bestreicht man den Rand des Bodens nach der Breite des Randes 2—3 cm breit mit Wasser, streicht in den Mittelraum die Fülle auf, legt das Gitter darüber und endlich den Rand, dessen Enden sorgfältig ineinander zu stoßen sind. Gitter und Rand sind mit Ei zu bestreichen, dem etwas Zucker beigefügt ist, dann wird die Torte in mittlerer Hitze hübsch gelb gebacken, mit Zucker bestreut und nochmals so lange in den Ofen gestellt, bis der Zucker geschmolzen ist.

Als Fülle kann Verschiedenes verwendet werden: Konfitüre, dick eingekochtes und wieder kalt gewordenes Kompott von Aepfeln, Zwetschgen, Eingemachtes usw.

722. Himbeer- oder Erdbeertorte. Ein größeres Blech, mit abnehmbarem Scharnierrand wird mit ½ Portion Blätterteig ausgefüllt, dieser gestupft und dann gebacken. 250 g gemahlene Mandeln und 250 g Zucker werden mit 4 Eiern dick geschwungen. Zirka ¾ davon werden auf den Teig gestrichen, sodann streut man eine dicke Lage Erdbeeren oder Himbeeren hinein und gibt die übrige Masse darauf. Die Torte wird im Ofen in mäßiger Hitze so lange gebacken, bis sie oben gelb ist.

723. Johannisbeerkuchen. 500 g abgestreifte Beeren werden mit 250 g Zucker bestreut und einige Zeit stehen gelassen. Auf ein Scharnierblech ordnet man Zucker- oder Bröselteig (s. Nr. 708). Zu 6 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß gibt man 200 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln und 200 g Staubzucker. Die Beeren werden auf dem Teige ausgebreitet, der Eischnee darüber gegeben, die Mandeln daraufgestreut und der Zucker aufgesiebt. Wird in mittlerer Hitze gebacken.

724. Kirschenkuchen. a) 6 Eigelb und 1 ganzes Ei werden mit 200 g Zucker dick gerührt. 2 Löffel Brösmeli werden mit Wasser oder Kirschwasser angefeuchtet. 90 g gehackte Mandeln und der steife Eischnee werden darunter gemischt. Die Hälfte wird auf einen dünn aufgelegten süßen Mürbteig (Nr. 706) gegeben, diese dicht mit Kirschen belegt und der Rest der Fülle darüber gegeben und in mittlerer Hitze gebacken. Dieser Kuchen kann auch ohne Teigboden in engerer, tieferer Form gebacken werden, nur muß man dann das Reibebrot von 2½—3 Semmeln nehmen.

Auch können Kirschen ohne Fülle, nur mit Zucker bestreut, auf dem Teig-

boden gebacken werden. Man bestreut den Teigboden mit geriebenen Nüssen und Zwieback.

b) Kirschentorte. Man belegt eine Tortenform mit Pasteten- oder Mürbteig so, daß der Rand auch bedeckt ist. 100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, zirka 100 g Zucker (je nach der Süßigkeit der Kirschen), 1 bis 2 Eier, 2 Löffel Mehl oder feines Grieß und etwas süßer Rahm oder Milch werden gut vermischt. In diese Masse gibt man ein Literglas sterilisierte Kirschen (mit oder ohne Steine) ohne den Saft, oder 1 kg frische Kirschen, füllt damit sorgfältig die mit Teig ausgelegte Form, biegt den Teigrand auf diese herunter und legt ein rundes, nach der Form geschnittenes Teigblatt darüber, verbindet die Ränder gut mittels Eigelb, durchsticht den Deckel an einigen Stellen mit einer Gabel, bestreicht ihn gleichmäßig mit Eigelb, bäckt die Torte bei guter Hitze 1 Std. Der Boden soll vor dem Einfüllen auch etwas durchstochen werden. Diese Torte kann auch mit andern, frischen Früchten, wie auch mit vorgedämpften Aepfeln, eingeweichten Dörrfrüchten bereitet werden.

725. Traubenkuchen. a) Man belegt ein Kuchenblech mit süßem Mürbteig (Nr. 706), streut eine Handvoll kleine und große Rosinen darauf und ebensoviel mit Fruchtsaft, Wasser oder Kirschwasser angefeuchtetes Schwarzbrot, legt dicht rote Traubenbeeren darauf und bestreut sie mit einer Handvoll Zucker. Wird bei mäßiger Hitze gebacken.

Dieser Kuchen kann nach Belieben mit folgendem Mandelguß gebacken werden: 4 Eier, 1 Tasse Rahm, 75 g gestoßener Zucker, 75 g gewiegte Mandeln, eine Handvoll geriebenes Milchbrot. Man gibt noch dünne Butterschnittchen darüber.

b) Traubentorte. Man bereitet einen beliebigen Mürbteig; ein gutes Verhältnis ist z. B. 200 g Mehl, 120 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei. Dieser Teig wird zu runder Platte ausgerollt und mit einem hochstehenden, mit der Hand zu Röllchen geformten Rande versehen. Man zupft ferner gute weiße Traubenbeeren von den Stielen und läßt sie ½ Std. eingezuckert stehen. Indessen quirlt man über Feuer aus 4 ganzen Eiern, einer kleinen Tasse Rahm, Zucker nach Gutdünken und etwas Vanille eine dicke Creme, die aber nicht stark kochen darf, schiebt zuerst den Mürbteig in den Ofen und gibt, wenn er halb gebacken ist, die mit den abgezupften Traubenbeeren gemischte Creme auf den Teig, bäckt dies fertig und serviert es kalt. Es gibt nichts Wohlschmeckenderes als diese Torte. Sie ist in kurzer Zeit gar, so daß man öfter nachsehen muß, aber ja nicht an das Blech anstoßen darf. — Die Torte wird ohne weitere Beilage serviert.

726. Aepfelkuchen. a) 5 Eigelb, 1 ganzes Ei und 50—70 g Zucker, 1 Löffel Mehl, 2 Löffel gehackte Mandeln, 6—8 Stück geriebene Aepfel, Zimmet werden gerührt und der Schnee der 5 Eier sorgfältig dazu gegeben. Die Fülle kann auf süßem Mürbteig (Nr. 706) oder auf Bröselteig (Nr. 708) gebacken werden.

b) Aepfelkuchen, andere Art. Auf obige Teige ordnet man gut marinierte, feine säuerliche Aepfelscheiben, zweimal übereinander liegend, schneckenförmig an, bäckt den Kuchen bei guter Hitze fast gar, gibt Zucker oder folgenden Guß darüber und bäckt ihn fertig:

c) Guß zu Früchtetorten, Törtchen. Kartoffelmehl wird mit 3 dl Milch glatt angerührt, ein kleines Stückchen Butter dazu gegeben, unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht und vom Feuer gehoben. Man versüßt die Masse mit 30 g Zucker und einer Messerspitze Zimmet. Wenn sie ein wenig abgekühlt ist, schwingt man noch 2—3 kleine Eier dazu und gießt diese Creme über 2 mittelgroße Kuchen oder 2 Dtzd. Törtchen.

d) Aprikosenkuchen. Man nimmt dazu entsteinte, halbierte Aprikosen. Statt eines Gusses kann man den Kuchen vor dem Servieren mit etwas verdünnter Aprikosenmarmelade überstreichen und ihn mit einigen blanchierten und gehäuteten Aprikosenkernen garnieren.

e) Rhababerkuchen. Rhabarberstengel werden gewaschen, klein geschnitten, mit ganz wenig Wasser weichgedämpft. Man rührt sie mit Zucker ab, gibt nach Belieben etwas gehackte Zitronenschale oder Rosinen dazu, streicht das Mus auf ein mit Zucker- oder Süßteig ausgelegtes Blech und bäckt in mäßiger Hitze. Man kann auf den Teig einige Löffel geriebenen Zwieback oder Mandeln (Haselnüsse) streuen.

f) Rhabarbertorte, feinere Art. Eine Springform wird mit Butter- oder Süßteig belegt. 3—4 Eigelb mischt man mit 40—50 g gestoßenem Zucker und ebensoviel Mandeln gut durcheinander und streicht es auf den Teig. Darauf legt man reichlich feingeschnittene Rhabarberstengel mit etwas Zucker. Nun bäckt man den Kuchen, bis der Teig gelb und der Rhabarber weich ist, schlägt von dem Eiweiß einen steifen Schnee, mischt gestoßenen Zucker darunter, streicht ihn auf die Torte und schiebt sie noch ein paar Min. in den Ofen.

727. Reistorte. 125 g Reis wird gewaschen, in ½ l Wasser oder Weißwein weichgekocht oder zum Aufquellen über Nacht in den Selbstkocher gestellt. Dann wird ¼ kg Zucker mit 1 dl Rosenwasser geschmolzen, die Schale von ½ Zitrone und 30 g feingeschnittenes Zitronat darunter gemischt nebst dem Reis. Ist bei sorgfältigem Wenden — die Körner sollen nicht zerfahren — die Flüssigkeit verschwunden, so stellt man die Masse zum Erkalten. Man füllt sie dann auf einen guten Blätterteigboden mit aufgesetztem, dressiertem und mit Ei bestrichenem Rand und bäckt die Torte in guter Hitze, aber mit aufgelegtem Papier, bis der Teig gar ist.

728. Cremekuchen. 4 Eigelb, 20 g Mehl, 100 g Zucker, 4 dl süßer Rahm oder Milch und ¼ Zitronenschale werden unter beständigem Schwingen langsam vors Kochen gebracht, vom Feuer gestellt und weiter geschwungen, bis die Masse kühl geworden ist. Sobald der steife Eischnee leicht untermischt ist, gibt man die Creme auf ein mit gutem Mürbteig belegtes Blech. Wird bei mittlerer Hitze gebacken. Oder 2 Eigelb und 30—40 g Mehl.

729. Quarkkuchen. 180 g Butter werden schaumig gerührt, 180 g Zucker dazu gegeben und 2 Eier nebst 500 g Quarkkäse (s. diesen). Das wird mit ¼ l Rahm oder Milch und 120 g Weinbeeren verrührt. Ein Kuchenblech wird mit Butterteig ausgefüttert, die Masse eingefüllt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und in guter Hitze gebacken.

730. Osterkuchen. Man bereitet einen Reisbrei von 1 l Milch, 100 g Reis und 20 g Mehl. 90 g weißgerührte Butter werden mit 100 g Zucker und 4 Eigelb dickschaumig gerührt. Damit vermischt man 30—60 g geschnittene Mandeln, 60 g gereinigte, gequollene Rosinen oder Korinthen, Zimmet und Zitronenschale nach Belieben. Ist der Reis darunter gerührt, so mischt man sachte noch den Eischnee dazu. Diese Fülle wird auf einem ausgewellten Kuchen von Brösel- oder Mürbteig gebacken. — Statt Reis kann Grießbrei oder geweichtes Brot genommen werden. Oder 150 g Reis und 2 Eier.

Siehe auch Kuchen von Hefenteig.

Törtchen und Kleinbackwerk von Blätter-, Mürb- oder Zuckerteig.

731. Fruchttörtchen mit Guß. a) Kleine Förmchen werden mit Butterteig belegt. Gute, zu feinen Schnitzchen geschnittene Aepfel werden mit Zucker,

Zimmet und beliebig einem Löffel Kirschwasser oder Rum mariniert, dann die Schüsselchen damit gefüllt und 1 Löffel Gußcreme (s. Nr. 726 c) darüber gegeben. Sie werden in guter Hitze 1/4 Std. gebacken.

b) Erdbeer- und Himbeertörtchen, wie Erdbeertorte. Anstatt Blätterteig läßt sich hiefür auch Mailänderliteig gebrauchen.

Eine andere Ausführung ist: Aepfelmus mit Zucker, Zimmet und Rosinen zu versetzen, 3/4 voll einfüllen und ein Gitter von Teig, mit Ei bestrichen, darüber legen.

732. Fruchttörtchen mit Gitter. Man füllt in Förmchen, die mit Halb-Blätterteig oder mit Mürbteig belegt sind, Eingemachtes, Kompott oder Marmelade von Beeren, Aepfeln, Zwetschgen u. dgl., legt ein Teiggitter darüber, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei guter Hitze.

733. Fruchttörtchen, offene. Die wie bei Nr. 732 belegten und bestrichenen Förmchen werden mit entkernten Kirschen, entsteinten, halbierten Zwetschgen oder Aprikosen usw. belegt, mit 1 Teelöffel Zucker, der mit etwas Zimmet gemischt ist, bestreut und in mittlerer Hitze gebacken.

734. Rahmtörtchen. Man belegt 1 1/2 Dtzd. kleine Tortenförmchen mit messerrückendickem Blätterteig (Nr. 707 b) und füllt sie zur Hälfte mit folgender Masse: 2 Eigelb und 2 ganze Eier, 20 g Kartoffelmehl, 100 g Zucker, 1/4 Zitronenschale werden mit 1/2 l dünnem Rahm zusammengeschwungen. Sie werden gut halbvoll gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken.

735. Mandeltörtchen, Schokoladetörtchen. 125 g gebrühte, geschälte und fein geriebene Mandeln werden mit 150 g Grießzucker und 4 Eiern schaumig gerührt. Dann unterzieht man sorgfältig 50 g ganz leicht geschmolzene Butter und schließlich noch 30 g Mehl, belegt 1 Dtzd. kleine Förmchen mit messerrückendick ausgerolltem süßem Mürbteig (Nr. 706), gibt halbvoll Fülle dazu und bäckt die Törtchen in mittlerer Hitze. — Anstatt Mehl kann man 50 g geriebene Schokolade unterziehen, man bekommt dann Schokoladetörtchen.

736. Vanilletörtchen. Blätterteig. Füllung aus 250 g geschälten und gemahlenen Mandeln, 1/2 Päckchen Vanillin, 120 g Zucker, dem steifen Schnee von 6—8 Eiweiß. In mittlerer Hitze backen.

737. Maultäschchen. Blätterteig wird messerrückendick ausgerollt und in handbreite Vierecke geschnitten. Die Ränder werden mit Ei bestrichen und auf die Mitte ein Löffel Mandelfülle (siehe unten) gelegt. Die Fülle wird durch Ueberstürzen und festes Andrücken der beiden untern Enden gedeckt. Man bestreicht sie mit Ei, überstreut sie mit Zucker und Zimmet und bäckt sie in mittelheißem Ofen hübsch gelb.

738. Pfaffenkäppchen. Messerrückendick ausgerollter Bröselteig (Nr. 708) wird in 4fingerbreite Vierecke geschnitten. Sind diese mit Ei bestrichen, so wird ein Häufchen beliebige Fruchtmarmelade in die Mitte gelegt und diese durch Ueberstürzen der 4 Ecken gedeckt. Man bestreicht sie mit Ei, übersiebt sie mit Zucker und bäckt sie in mittelheißem Ofen hübsch gelb.

739. Aepfel im Schlafrock. Kleinere, geschälte, vom Kernhaus befreite Aepfel werden mit Zucker, Zimmet und beliebig einem Löffel Kirschwasser mariniert. Die Höhlung der Aepfel wird darauf mit Rosinen, Zucker und Zimmet gefüllt. Dann umwickelt man sie entweder mit messerrückendicken, kleinfingerbreiten Blätterteigstreifchen, oder man setzt sie auf entsprechend große, ausgeschnittene Vierecke, deren Enden oben zusammengeschlagen werden. Man bestreicht sie mit Ei und bäckt sie 1/2—3/4 Std. im mittelheißen Ofen.

740. Hufeisen. Blätterteig wird messerrückendick ausgerollt, in 14—15 cm lange und 6—7 cm breite Stücke geschnitten. Man bestreicht sie mit Ei und

legt auf die Mitte eine dünne Lage Konfitüre oder Mandelfülle. Nun überschlägt man den Teig so, daß Rand auf Rand trifft, legt sie in Hufeisenform auf das benetzte Backblech, bestreicht sie auf der Oberseite mit Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und bäckt sie im heißen Ofen.

741. Mandelfülle. 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, etwas Zitronenschale werden mit 1—2 Löffeln süßem Rahm oder mit Milch zerklopftem Ei nur so weit angefeuchtet, daß die Masse sich ein wenig ballt. — Anstatt Ei kann man halb Honig und halb Butter flüssig machen und zum Anfeuchten verwenden. Anstatt Mandeln kann man auch Haselnüsse nehmen.

742. Kümmelstengel. Man schneidet von Blätterteig zwei messerrückendicke, 10 cm lange und 5 cm breite Vierecke aus, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Kümmel und Salz. Man bäckt sie in guter Hitze.

Statt Stengel kann man für den Haushalt auch in dieser Weise Kuchen backen. In der französischen Schweiz bereitet man den Blätterteig hierzu gewöhnlich mit geläutertem Schweineschmalz, anstatt mit Butter.

743. Glasierte Blätterteigstengel. Man bestreicht die Oberfläche von ziemlich dickem Blätterteig mit guter Eiweißglasur (von 1 Eiweiß, mit soviel Staubzucker verrührt, daß eine schwer vom Löffel laufende Glasur entsteht), schneidet dann den Teig in fingerlange Stengel und bäckt diese in mittelheißem Ofen hübsch gelb.

744. Algeriennes. Dicke Blätterteigabfälle werden mit runder Form ausgestochen, man zieht sie auf mit Zucker bestreutem Teigbrett oval-rund und bäckt sie auf genäßtem Bleche in mäßiger Hitze.

745. Tabakrollen. Hierzu bedarf man runde Hölzchen von 3 cm Durchmesser und 15 cm Länge. Süßer Blätterteig wird in 15 cm lange und 10—11 cm breite Vierecke geschnitten, welche übereinandertretend auf die Hölzchen gebunden und so aufs unbestrichene Backblech geordnet werden, daß der übertretende Teil die Oberfläche bildet. Man läßt sie in guter Hitze Farbe nehmen, zieht sie dann aus dem Ofen, streift sie von dem Hölzchen ab, bestreicht mit einem schmalen, langen Messer das Innere mit Konfitüre oder Mandelfülle mit Honig (Nr. 741), bestreut sie stark mit Zucker und bringt sie noch einmal hochgelagert in den Ofen, bis der Zucker geschmolzen ist.

746. Aepfel- oder Birnenwecken. Man bereitet ein gutes, dickes Apfelmus mit Zucker, Zimmet, Rosinen und etwas Wein, oder Birnenfülle wie zu Birnenkuchen. (Siehe auch gewöhnliche Kuchen von Brot- oder Hefenteig.) Von ½ cm dick ausgerolltem Blätter- oder Mürbteig schneidet man in der Form von einem kleinen Teller runde Kuchen aus, legt auf jeden 1—2 Löffel Fülle auf, streicht diese so auseinander, daß rings ein 2 cm starker Rand frei bleibt, bestreicht diesen mit Wasser, rollt die Kuchen auf, schlägt die beiden offenen Seiten ein wenig um, bestreicht die Oberfläche mit Ei, stupft sie mehrfach und bäckt sie in mittlerer Hitze.

Anstatt mit Aepfelmus kann man den Teig mit feingeschnittenen Aepfeln, Zucker, Rosinen oder Sultaninen belegen.

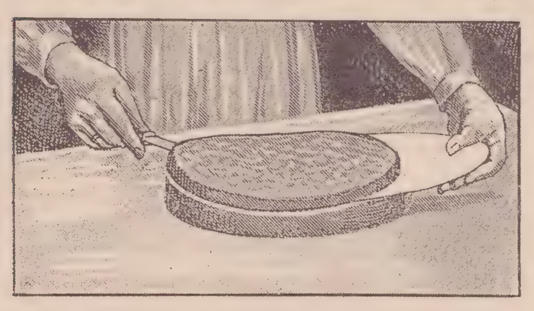
Torten und Backwerk.

Zu allen Torten verwende man gesiebtes Mehl, das macht sie luftiger. Muß man der gerührten Masse zuletzt Eierschnee und Mehl beifügen, so soll das recht sorgfältig gemacht werden. Man nimmt je einen gehäuften Löffel Mehl und Eierschnee, zieht dies recht vorsichtig und langsam durch die Masse, und fährt fort, bis beides aufgebraucht ist. Durch starkes Rühren fällt der Schnee, der die Torte luftig machen sollte, zusammen.

Glaubt man eine Torte usw. fertig gebacken, so kann man mit einer Stricknadel hineinstechen, klebt nichts vom Teige daran, so ist die Torte gebacken, andernfalls schiebe man sie sofort nochmals in den Ofen. Fertig gebackene Torten werden auf ein Sieb gestürzt, so können sie gut von oben und unten erkalten. Man läßt sie an warmer Stelle einige Min. stehen, löst sie mit einem Messer vom Rand der Form, öffnet die Springform und löst auch den Boden, wenn sie nicht gut aus der Form geht. Torten und kleine Törtchen können glasiert werden, wenn sie erkaltet sind. Man bestreicht sie zuerst dünn mit Aprikosen- oder anderer Konfitüre, schüttet die Glasur (s. d.) auf die Mitte der Torte, streicht sie mit genäßtem, langem Messer nach allen Richtungen gleichmäßig bis an den äußersten Rand und trägt Sorge, daß nichts daneben kommt. Glasiertes Gebäck muß zum Antrocknen meist noch einige Min. in den Ofen geschoben werden. Ausnahmen davon machen gekochte Zucker- und Butterglasuren. Kleines Backwerk taucht man mit Hilfe einer Gabel in die Glasur, legt es auf ein Gitter, damit die überflüssige Glasur ablaufen kann.

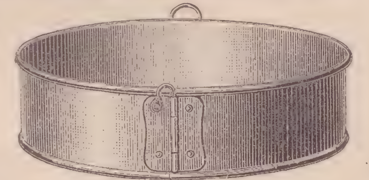


a) Durchschneiden einer Torte zum Füllen.



b) Auseinandernehmen der durchschnittenen Torte zum Füllen.

Zum Garnieren der Torten verwendet man Mehlzucker, Spritzglasur, eingemachte Früchte, Schlagrahm, kleine Waffeln, geröstete glasierte Haselnußkerne (zu Haselnußtorten), geschälte, in Stiftchen geschnittene Mandeln, Baumnußkerne mit Schlagrahm, z. B. zu gefüllter Nußtorte usw. Zum Garnieren mit Spritzglasur nimmt man eine Spritzdüte (oder Spritzsack), füllt sie halbvoll, schließt die Düte, schneidet die Spitze entsprechend ab. Indem man mit dem Daumen auf die Düte drückt, kommt an der Spitze die Glasur heraus. Freilich braucht es Uebung, um dann mittels der Glasur Zeichnungen und Schriften auftragen zu können. Man kann Torten auch ganz einfach nur mit Staubzucker gleichmäßig bestreuen.



Backform mit Scharnierrand.

Zum Tortenbacken sind die Backformen mit abnehmbarem Scharnierrand die besten; die Formen dürfen bei allen gerührten Teigen nur zur Hälfte gefüllt werden, weil sie stark aufgehen. Siehe auch die Vorbemerkung S. 382.

Torten usw. aus Biskuitteig.

747. Biskuittorte. a) Man rührt 8 Eigelb mit 250 g Zucker nebst der Schale von 1/2 Zitrone dick und schaumig, mischt langsam 60 g gesiebtes Mehl, 60 g Kartoffelmehl dazu, füllt die Masse in eine gut bebutterte, mit Mehl und Zucker bestäubte Form und bäckt sie in gleichmäßiger Hitze (110 ° R), bis sich die Masse seitwärts löst. Die gestürzte Torte kann mit beliebiger Glasur bestrichen werden.

b) Biskuittorte, andere Art. 8 große Eier und 250 g Zucker werden in einer tiefen Kasserolle auf mildem Feuer so lange geschwungen, bis an der aufgehobenen Schwingrute die Tropfen Häufchen bilden. Vom Feuer gehoben, schwingt man fort, bis die Masse kalt ist, gibt noch 1 Löffel Zitronenzucker, sowie 125 g Mehl und 100 g Kartoffelmehl darunter und verfährt dann im weitern wie bei a.

748. Musselintorte. 8 Eigelb werden mit 125 g Grießzucker (Staubzucker läßt die Masse nicht so luftig werden) und 1/2 feingehackter Zitronenschale dickschaumig geschwungen. Es werden 125 g gesiebtes Kartoffelmehl und dann der steife Schnee von 6 Eiern darunter gezogen. Hierauf wird die Masse in eine gut bebutterte, mit Zucker bestäubte Form gegeben und in mäßiger Hitze 1 Std. gebacken. Nimmt man gewöhnliches Mehl, so nehme man den Schnee von 4 Eiweiß.

749. Kartoffelbiskuit. 10 Eigelb werden mit 250 g Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone dickschaumig gerührt. Darauf zieht man 500 g tags vorher abgekochte und nun kalt geriebene Kartoffeln darunter und zuletzt den steifen Schnee von 5 Eiern. Im übrigen verfährt man wie bei Nr. 747. — Man kann auch 7—8 ganze Eier dazu verwenden.

750. Schokoladebiskuit. 8 Eier, 250 g Zucker, 80 g Mehl, 100 g geriebene Schokolade, 1/2 Gläschen Kirsch. Ausführung wie bei Nr 747 a.

751. Anisschnittchen. 7 Eier, 250 g Zucker und 1 Teelöffel gereinigter Anis werden miteinander dickschaumig gerührt. Dann arbeitet man langsam 250 g gesiebtes Mehl darunter, gibt die Masse in ein länglich viereckiges, gut bebuttertes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze hübsch dunkelgelb. Das Brot wird abgekühlt in fingerdicke Schnitten geschnitten und im abgekühlten Ofen gelb geröstet. Die erkalteten Schnitten verwahrt man in Blechschachteln. Oder: 5 Eier, 300 g Mehl.

752. Biskuittörtchen. Man füllt in bebutterte, mit Mehl und Zucker bestäubte Förmchen halbvoll beliebige Biskuitmasse Nr. 747 oder 750 und bäckt sie bei mittlerer Hitze, bis sie sich seitwärts lösen.

Torten usw. aus gerührten Butterteigen.

753. Amerikanische Torte. 125 g weißgerührte Butter wird mit 125 g Zucker, 4 Eigelb und der abgeriebenen Schale von 1/2 Zitrone dickschaumig gerührt. Nach Belieben gibt man 60 g Rosinen und Weinbeeren oder 100 g gemahlene Mandeln dazu. Man zieht sachte 250 g Hefenmehl (s. Halbmürbteig Nr. 706 c) darunter und verdünnt das Ganze mit 2 dl Milch, zieht noch den steifen Schnee der 4 Eiweiß darunter und gibt den Teig sofort in eine gut mit Butter bestrichene und mit Mehl und Zucker bestäubte Form, worauf er in mittlerer Hitze hübsch gelb gebacken wird. Sie ist leicht verdaulich und schlägt nie fehl.

754. Butterbiskuit. a) 220 g weiß gerührte Butter wird mit 220 g Zucker, 1/2 gehackter Zitronenschale und dem Gelben von 6 großen oder 7 kleinen

Eiern dickschaumig geschwungen, dann werden 250 g Mehl und nachher der steife Eischnee leicht untermischt. Weitere Behandlung wie Nr. 747.

b) Billiges Biskuit. 2 Eier, 200 g Zucker, 300 g Mehl, 1/2 Tasse Rahm, 50 g Butter, etwas Salz, 3 Eßlöffel Milch, 1/2 Paket Backpulver. Eier, Zucker, Salz und Rahm werden gut gerührt, die Milch, die zerlassene Butter, dann das Mehl mit Backpulver zugegeben, in die gebutterte und mit Mehl bestäubte Form gegeben und in mäßig heißem Ofen gebacken. Als Gewürz kann man beigeben: Vanille, Zitrone, Nelken, Zimmtpulver oder 125 g Schokoladepulver oder 125 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse.

755. Gleichschwer. Gleich schwer Zucker, Butter und Mehl wie Eier. Behandlung wie Nr. 754.

756. Punschtorte. 125 g Butter, 250 g Zucker, 1/2 Zitronenschale, 8 Eier, 225 g Mehl werden gerührt wie bei Butterbiskuit. Vor dem Auftragen schneidet man die Torte querdurch mitten entzwei, beträufelt den Boden mit etwas feinem Rum oder Punschessenz, streicht mit Rum versetzte Aprikosen- oder andere Marmelade auf, legt die obere Hälfte darüber und beträufelt sie wie den Boden. Zuletzt gibt man ihr noch eine Punschglasur. (Siehe Glasuren.) Man kann zu dieser Torte auch die Biskuitmasse Nr. 747 nehmen.

757. Englische Torte. Unter Gleichschwermasse (Nr. 755) gebe man 125 g große und 100 g kleine Rosinen, 50 g fein gewiegtes Zitronat und Orangeat, 1/2 fein gehackte Zitronenschale, 15 g Zimmet, 7 g Nelken, 1 Gläschen Rum. Die Torte wird mit Wasserglasur bestrichen und mit eingemachten Früchten garniert.

758. Sandtorte. 250 g Butter werden weiß gerührt, 1 fein gehackte oder geriebene Zitronenschale dazu gegeben. Nun werden wechselweise je 1 Ei, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Mehl damit verrührt. So fährt man fort, bis im ganzen 7 Eier, 250 g Zucker, 125 g Kartoffelmehl und 125 g feines Mehl verbraucht sind. Schließlich gibt man noch ein Likörgläschen Rum dazu. Diese Torte wird in mittelmäßiger Hitze hochliegend gebacken und mit Wasserglasur bestrichen.

759. Kaisertorte. Unter Sandteigmasse (Nr. 758) mischt man 125 g Korinthen und 125 g gröblich gehacktes Zitronat. — Wasserglasur.

760. Marmortorte. Man rührt 4 Eier mit 250 g Zucker, fügt 250 g zerlassene oder zu Sahne gerührte Butter unter beständigem Rühren hinzu, rührt 250 g Kartoffelmehl daran und teilt die Masse, nachdem man noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß durchgezogen hat, in drei Teile; zwei Teile läßt man weiß und mischt mit dem dritten Teil 125 g feine geriebene beste Vanilleschokolade. Nun buttert man eine Form aus, bestreut sie mit feinem Grieß und gibt erst eine Lage weißen, dann den schwarzen, dann wieder weißen Teig hinein und bäckt endlich die Torte bei Mittelhitze schön gar. Sie wird mit Vanilleguß überzogen.

761. Blitztorte. 180 g weiß gerührte Butter, 250 g Zucker, 375 g gesiebtes Mehl, 3/4 Zitronenschale, 8 Eier. Ausführung wie Punschtorte (Nr. 756). Diese Torte kann entweder vor dem Backen mit Mandelstiftchen bestreut oder, wenn sie gebacken und mit Schlagrahm, Backcreme oder Haselnußfülle gefüllt ist, mit Wasserglasur bedeckt und mit Spritzglasur schön garniert werden.

762. Wienertorte. Von Biskuit-, Gleichschwer- oder Blitztortenmasse bäckt man drei gleich große Böden. Zwei davon werden je mit verschiedener Marmelade bestrichen, aber so, daß ein kleiner Rand frei bleibt. Der dritte Boden kommt als Deckel darüber und wird mit Zitronenglasur, weißer Spritz-

glasur und zuletzt mit eingemachten Früchten garniert. — Man kann die Masse auch im gesamten backen und hernach wie Punschtorte querdurch in drei Teile teilen.

763. Orangentorte. Man füllt eine Biskuit- oder Gleichschwertorte mit folgender Fülle: 1 Löffelchen Maizena oder Mondamin wird mit 1 Tasse Milch angerührt, mit 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Zucker auf dem Feuer bis vors Kochen geschlagen. Während des Erkaltens mengt man den Saft von 1 bis 2 Orangen und etwas abgeriebene Orangenschale dazu. Die Torte wird mit feinen Orangenscheibchen oder -Vierteln garniert.

764. Grießtorte. a) 4 Eier, 125 g Zucker, die Schale von 1/2 Zitrone, 20 g gemahlene süße und 7 g bittere Mandeln, 90 g mittelfeines Grieß. Ausführung wie Biskuittorte. Die Torte wird durch eine Schablone mit Zucker bestreut.

b) Grieß-Torte. 1 Tasse Rahm oder Milch, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Grieß, 1 Tasse Mehl, 2 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel Backpulver. Rahm, Eier und Zucker werden gut gerührt, dann die übrigen Zutaten zugegeben. Der Teig muß dickflüssig sein. Sollte er zu dick sein, so gibt man noch etwas Milch zu. Diese Masse wird in der gebutterten, mit Mehl bestäubten Form in mäßig heißem Ofen gebacken.

765. Gleichschwertörtchen
766. Sandtörtchen
767. Blitztörtchen
werden je von der entsprechenden Tortenmasse in kleinen Förmchen gebacken.

768. Maistorte. a) Wird bereitet wie Grießtorte b. Man ersetzt den Grieß durch feines Maismehl.

b) Maistorte. 3 Tassen Maismehl, 3 Tassen gewöhnliches Mehl, 2—3 Tassen feinen Zucker, stark 3 Tassen Milch, 1—2 Eier, 1 Prise Salz, Saft und das Gelbe einer Zitrone, 125 g Rosinen oder Weinbeeren, 1 Päckli Backpulver. Alles wird gut gemischt und in einer Kuchenform 1 Std. gebacken. Der Kuchen ist besser, wenn er 2 Tage alt ist. 1 Tasse geriebene Nüsse verbessert den Kuchen.

769. Haferflockentorte. 1 Tasse Haferflocken wird mit 1 Tasse Milch oder Rahm eingeweicht, dann 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Ei, 1/2 fein verwiegte Zitronenschale, 50—100 g geriebene Schokolade, 1/2 Päckli Backpulver und 50—100 g Weinbeeren damit gut vermischt. Man läßt die Masse 1 Std. ruhen und dann wird sie in mäßiger Hitze gebacken. Der Kuchen schmeckt besser, wenn er 2—3 Tage alt ist.

770. Blitzkuchen. a) 180 g weiß gerührte Butter werden mit 3 Eigelb und 180 g Zucker dickschaumig gerührt, dies wird mit 250 g Mehl leicht untermischt und ebenso mit dem steifen Eischnee verbunden. Die Masse wird in eine stark bestrichene Form gegeben, glatt gestrichen und mit 60 g zu Stiften geschnittenen Mandeln bestreut, welche man etwas niederdrückt. Der Kuchen wird noch warm zerschnitten.

b) Blitzkuchen, andere Art. 6 Eier, 6 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Butter, 4 Eier schwer Mehl.

771. Gebackene S. 250 g weiß gerührte Butter wird mit 375 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Teelöffel Zitronenzucker und 4 Eigelben — oder 2 ganzen Eiern — dickschaumig geschwungen. Dann arbeitet man rasch soviel Mehl hinzu, daß man einen dicken Teig erhält, der sich um den Kochlöffel herum ballt. Man bestreut das Teigbrett mit reichlich Mehl (man rechnet im ganzen reichlich 375 g, allein das ist abhängig vom Quellungsvermögen des Mehles und von der Größe der Eier), gibt dann den Teig auf dieses, wirkt ihn rasch unter leichtem Zustreuen von Mehl durch, bis er noch leicht anhängt.

Er wird alsdann auf einem mit Staubzucker bestreuten Brett 3—4 mm dick ausgerollt, davon zuerst 12—15 cm breite Streifen und von diesen quer 1½—2 cm breite Stengel geschnitten. Sie werden etwas gerollt, die Enden so, bis sie spitz sind, dann werden sie auf das mit Butter bestrichene Blech S-förmig aufgelegt, mit zerschlagenem Eiweiß bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und über Nacht an die Kühle gestellt. Bei mäßiger Hitze läßt man sie im Ofen so lange backen, bis sie sich ablösen.

Torten usw. aus Mandelteig.

An Stelle der Mandeln kann man auch Haselnüsse verwenden.

Bittere Mandeln verwendet man nach Belieben, manche lieben das Gebäck mehr ohne solche. Zuviel bittere Mandeln wirken gesundheitsschädlich. Es ist auch nicht notwendig, zu allen Torten die Mandeln zu schälen, aber immer soll man sie recht gut abreiben. (Siehe auch Reinigen und Abreiben der Mandeln.) Die angegebenen Zuckermengen sollen recht knapp bemessen werden, ohne Schaden können da und dort 30—50 g weniger verwendet werden.

772. **Mandeltorte.** 200 g geschälte, gemahlene Mandeln (wovon 20 g bittere), 250 g Zucker, 10 Eier, 125 g Mehl. Zucker und Eidotter werden dick gerührt, Mandeln und Mehl leicht untermischt, der Eischnee darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute Form gefüllt, schnell in den mäßig heißen Ofen gestellt und gelb gebacken.

773. **Braune Mandeltorte.** 125 g Butter, 250 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimmet, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 5 Eier, 125 g gemahlene Mandeln (worunter einige bittere), 60 g Zwieback. Behandlung wie Nr. 754.

774. **Dunkle Mandeltorte.** Man rührt 65 g Butter schaumig, gibt 4 hartgekochte Eigelb hinein, ¼ kg ungeschälte, geriebene Mandeln, ¼ kg gesiebten Zucker, etwas Zitronenschale und -Saft, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, etwas Zimmet und 20 g gesiebtes Mehl, rührt die Masse ½ Std., füllt sie dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und bäckt die Torte etwa 1—1¼ Std.

775. **Grüschtorte.** 250 g geschälte oder ungeschälte, gemahlene Mandeln, 250 g Zucker, 5 g Zimmet und das Gelbe einer halben Zitrone werden zusammen wie für einen Rollteig, in die Teigschüssel gegeben, und in der Mitte eine Vertiefung gemacht. Da hinein legt man 200 g feste süße Butter, überfüllt diese mit 100 g gesiebtem Mehl und zerhackt beide zusammen mit Hilfe eines Messers zu ganz feinen Bröseln. Diese mischt man mit 2 Eiern, dem Saft von ½ Zitrone zu einem feinen Teige, zieht nach und nach die umliegende Masse dazu und knetet alles zusammen, bis es aneinander hält. Auf einem mit Zucker bestreuten Teigbrett wird der Teig fingerdick ausgerollt, 2 tellergroße Platten davon geschnitten, der Boden auf das mit Butter bestrichene Kuchenblech gelegt, mit Himbeer-, Johannisbeer- oder Aprikosenmarmelade belegt, außen rings 1 cm Rand freilassend, welcher sofort mit geschlagenem Ei bestrichen wird. Nun legt man den Deckel darauf, umgibt den Rand mit einem doppelt so hohen, mit Butter bestrichenen, festen, zusammengehefteten Papierstreifen und bäckt dann die Torte in mittlerer Hitze. Erst nach 10 Min. wird sie gestürzt und dann mit Wasserglasur bestrichen. — Sie wird erst nach einigen Tagen gut, wenn sie etwas weicher geworden ist.

776. **Linzertorte.** a) 250 g geschälte oder ungeschälte, gemahlene Mandeln, 250 g Zucker, 3 g Nelken, 5 g Zimmet, 500 g Butter und 375 g Mehl

werden miteinander zusammengehackt, bis die Butter unsichtbar ist. Alles wird rasch mit 3 gut geschlagenen Eiern zusammengemischt und 1 Std. an die Kühle gestellt. Dann rollt man die Masse fingerdick aus, schneidet den Boden nach einer Form, ordnet vom Rest einen 3 cm breiten Rand und Streifchen. Auf den gestupften Boden, welcher auf ein bebuttertes Blech gelegt ist, wird innert dem 3 cm breiten Rande Himbeer-, Johannisbeer- oder Quittenmarmelade gelegt, von den Streifchen ein Gitter angeordnet und der Teigrand aufgelegt. Wenn Rand und Gitter mit Ei bestrichen sind, wird die Torte in mäßiger Hitze schön gelb gebacken. Rand und Gitter können nachher mit Punschglasur bestrichen werden.

b) Billige Linzertorte. 125 g Hafergrütze, 250 g Mehl, 200 g Zucker, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 2 Messerspitzen Zimmet, 1 Ei, 1 kleine Tasse Rahm oder 50 g Butter, 1 kleine Tasse Milch, 1/2 Packet Backpulver. Die Milch wird siedend über die Hafergrütze gegossen, dies ein paar Std. stehen gelassen. Der Teig wird wie Linzerteig auf dem Brett bereitet und auch Konfitüre-Fülle mit verwendet.

777. Gefüllte Nußtorte. a) 200 g leicht geröstete, abgeriebene Haselnußkerne werden fein gemahlen. Hievon behält man 3—4 Löffel für die Fülle zurück, rührt 2 Eigelb und 4 ganze Eier mit 125 g Grießzucker dick schaumig, gibt die Nußkerne dazu, zieht 60 g Mehl und 30 g Kartoffelmehl dazu und zuletzt den sehr steifen Schnee von 3 Eiweiß. Die Torte wird in einer ziemlich tiefen, gut bebutterten und mit Zucker bestäubten Form in mäßiger Hitze gebacken. Inzwischen wird Nußfülle bereitet. 2 Blatt Gelatine werden aufgelöst, mit 1/4 l dick geschwungenem Rahm, 60 g Zucker und Nüssen vermischt, die gebackene, quer mitten entzweigeschnittene Torte damit bestrichen, mit dem Deckel belegt und dieser mit Spritzglasur verziert. Zur Fülle können auch etwas mehr Nüsse genommen und dafür die Gelatine weggelassen werden.

b) Nußtorte, andere Art. 7 Eigelb und 200 g Zucker werden mit einander weißgerührt, etwas Zitronenschale und 200 g geriebene Baumnußkerne damit verbunden und darauf der steife Schnee der Eiweiß untergezogen. Die Torte wird in gut gebuttertem, mit Zucker und Mehl bestäubtem Blech in mittlerer Hitze gebacken und nach Belieben nachher mit Schokoladeguß versehen.

778. Brottorte. a) 250 g Zucker, 8 Eigelb, 7 g Zimmet, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 30 g Zitronat und 30 g Pomeranzenschale — beide fein geschnitten — und das feingehackte Gelbe einer Zitrone werden zusammen dick geschwungen. Sodann werden 125 g gemahlene Mandeln, 375 g 2- bis 3-tägiges, geriebenes, mit einem Gläschen Kirschwasser befeuchtetes Schwarzbrot und zuletzt sorgfältig der Eischnee daruntergemischt. Man gibt die Masse in eine stark mit Butter bestrichene und mit Brotmehl ausgestreute Form und bäckt sie in guter Hitze hübsch gelb. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird sie umgestürzt und kann vor dem Servieren mit 2 dl Malaga, Fruchtsaft oder Weinsauce begossen werden.

b) Brottorte, andere Art. 125 g gemahlene Mandeln, 125 g Zucker, 5 Eier, 60 g gestoßenes, dürres Schwarzbrot (auch Hausbrot), Zimmet, Nelken und Zitronenschale, nach Belieben auch ein Gläschen Kirschwasser. Behandlung wie oben. Man begießt diese Torte nicht. — Nimmt man 100—125 g süße, weißgerührte Butter zu diesen Torten, so werden sie viel weicher. Wenn man etwas mehr Brot nimmt, kann man Eier sparen.

c) Kirschentorte. Man mischt unter die eine oder andere der obigen Brottortenmassen, mit oder ohne Butter, ½—¾ kg schwarze, süße, von den Stielen befreite Kirschen und bäckt sie wie oben. Ebenso Trauben oder Weinbeeren. Je nach diesen Einlagen bekommt die Torte ihren Namen.

779. Schokoladetorte mit Mandeln. 60 g süße Butter, 200 g Zucker, 8 Eier, 100 g geschälte, gemahlene Mandeln, 120 g geriebene Schokolade, 100 g gesiebtes Mehl. Behandlung wie Nr. 754.

780. Jägertorte. 125 g Zucker, 6 Eier, 125 g geschälte, gemahlene Mandeln, Zitronat, Pomeranzen, Zitronenschale, 1 Gläschen Punschessenz oder Rum, 75—100 g Mehl. Der Zucker wird mit den Würzen, 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb ½ Std. gerührt. Nachher fügt man die Punschessenz und das Mehl dazu. Die Masse wird nachher in gut bebutterter, mit Brotmehl ausgestreuter Form in mittlerer Hitze gebacken. Die Torte wird mit Obstmarmelade bestrichen, von den 3 Eiweiß wird eine Meringuenmasse (s. Nr. 787) bereitet, jene damit bedeckt und, mit feinen Mandelstiftchen bestreut, nochmals so lange in den Ofen gebracht, bis die Decke gelb ist.

781. Konfitürentorte. 250 g Butter werden mit 250 g Zucker und 2 Eigelb schaumig gerührt, dann mischt man 250 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, zuletzt 250 g gesiebtes Mehl und den Schnee der 2 Eiweiß darunter. Man gibt die Hälfte der Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Springform, gibt darüber eine Lage nicht zu flüssige Himbeer-, Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade (beliebig auch eine andere), gibt den Rest des Teiges darüber, so daß alle Konfitüre gut bedeckt ist, und bäckt die Torte.

782. Giraffentorte. Man rührt 180 g Butter schaumig, gibt 180 g feingehackte oder geriebene Mandeln, 180 g Zucker, 8 Eigelb dazu und rührt die Masse wieder gut schaumig. Dann gibt man 100 g ganz grob gehackte Schokolade, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone, nach Belieben etwas Zimmet dazu und mischt zuletzt den steifen Schnee der Eier und 130 g gesiebtes Mehl darunter. In gut gebutterter und gemehlter Form wird die Torte nicht zu heiß gebacken. Man kann sie glasieren und mit Schokoladezeltchen und geschälten Mandeln hübsch garnieren.

783. Feine Aepfeltorte. 3 mürbe Brötchen werden in Weißwein eingeweicht, bis sie gut durchfeuchtet sind. Man rührt dieses nebst einem kleinen Glas Wein auf dem Feuer zu einem Brei, schält 6—8 Aepfel, schneidet sie in kleinere Stücke und gibt sie dazu, ebenso eine Handvoll Weinbeeren und Sultaninen, auch 100 g geschälte, geriebene Mandeln, 50—70 g Grießzucker (je nachdem die Aepfel sauer sind). Wenn die Masse erkaltet ist, gibt man 3 Eigelb und den Schnee derselben nebst einem kleinen Gläschen Rum dazu, bestreicht eine Springform gut, gibt alles hinein und läßt die Torte im Ofen etwa 1¼ Std. backen.

784. Rübli-Torte. 250 g geriebene Haselnüsse, 250 g geriebene gelbe Rüben, eine Messerspitze gestoßenen Zimmet, 200 g Zucker, 4—5 Eier, wenig Zitronensaft, 1—2 Eßlöffel Mehl. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die Zutaten langsam zugegeben, zuletzt der Eierschnee darunter gezogen. Die Form muß bebuttert und gemehlt sein. Die Torte muß langsam backen, sie hält 8 Tage und ist 1—2 Tage alt besser als frisch gebacken. Die Gelbrüben werden am besten in der Mandelmühle gerieben.

785. Schwarz-Weiß-Torte. (S. Abbildung.) Man rührt 250 g Butter schaumig, rührt mit 400 g feinem Zucker weitere 10—15 Min., gibt 5 Ei-

gelb, 1½ Tassen laue, rohe Milch und 500 g gesiebtes Mehl dazu, zieht den festen Schnee der Eier und zuletzt ein Päckchen Dr. Oetkers Backpulver darunter, füllt die Hälfte der Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Tortenform. Unter die andere Hälfte mischt man schnell 100 g Kakao und beliebig noch etwas Zucker, oder 125 g geriebene Schokolade, füllt den braunen Teig löffelweise auf den weißen und schiebt den Teig sofort in den Ofen. Er muß gut 1 Std. backen. Gestürzt, erkaltet und glatt geschnitten, wird die Torte mit einer weißen, mit Vanille gewürzten Zuckerglasur überzogen und mit kandierten Nüssen, glasierten Haselnüssen (s. diese) oder Schokoladezeltli garniert.



Schwarz-Weiß-Torte.

Torten und Gebäck mit Schlagrahm.

Zum Garnieren mit geschlagenem Rahm braucht man einen Spritzsack. Ein solcher hat die Form einer Düte, wie ein Filtriersack. Man fertigt ihn aus dichtem Baumwollstoff. Unten wird die Spitze entsprechend abgeschnitten und ein Blechröhrchen mit breitem Rand durchgesteckt. Die eingefüllte Masse wird durch den Druck der Hand ausgepreßt. Zu obigem Zwecke darf das Röhrchen weit sein. Spritzsäcke muß man sehr rein halten. Nach jedem Gebrauch sind sie sofort zu waschen. Wenn sie mit Seife gewaschen werden, müssen sie recht gut gebrüht werden.

786. Rahmschneetorte (Vacherin). Man bäckt aus der halben Portion Sandtortenmasse (Nr. 758) einen dünnen Kuchen als Boden. Auf 3 mit Butter bestrichene Bleche zeichnet man 2 Böden und einen Deckel von wenig geringerem Durchmesser, als den Sandtortenboden. Man bereitet eine Meringuenmasse (s. Nr. 787). Hievon spritzt man 2 daumendicke Ringe nach der Zeichnung, in der Mitte mit weitläufigem Gitter oder einfachem Kreuz, den Deckel aber spiralförmig von der Mitte aus. Sie werden mit Zucker bestäubt, eine Viertelstunde ruhen gelassen, dann im bloß warmen Ofen getrocknet, bis sie steif sind. Noch warm löst man sie ab, ohne sie vom Blech zu nehmen. Kurz vor dem Servieren schlägt man 4 dl süßen Rahm dick, versüßt ihn nach Belieben mit Vanillezucker, legt den einen Ring auf den Sandtortenboden, füllt den mittleren leeren Raum mit Rahm und verfährt ebenso mit dem zweiten Ring. Nun legt man den Deckel auf und garniert die Torte durch Aufspritzen von Figuren von dem Rest des Rahms.

Die Torte kann auch nur mit Meringuenmasse, ohne Sandtortenboden, auf eine Kuchenplatte ohne Tortenpapierunterlage gerichtet werden.

787. Meringuen. 4 Eiweiß werden zu ganz steifem Schnee geschlagen, dann werden gleichmäßig 250 g Staubzucker darunter gezogen. Von dieser Masse setzt man mit einem Spritzsack eiförmige Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit Zucker, läßt sie eine Viertelstunde stehen und schiebt sie dann in den schwach geheizten Ofen, wo sie langsam backen oder mehr trocknen sollen. Man löst sie warm sorgfältig ab. Sie haben, wenn sie gut geraten sind, einen hohlen Deckel, den Boden stößt man ein.

Vor dem Auftragen füllt man versüßten, geschwungenen Rahm oder Vanillecreme in die Höhlung und deckt eine ungefüllte Meringue darüber.

788. Cornets. 60 g Grießzucker werden mit 3 Eigelb und 1/4 abgeriebener Zitronenschale dick abgerührt. Man mengt 25 g gemahlene Mandeln oder Nußkerne darunter und schließlich soviel Mehl (ungefähr 1 Löffel), daß die Masse nur schwer vom Löffel fließt, streicht die Masse möglichst dünn als viereckige Plättchen (10 cm Durchmesser) auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie in mittelheißem Ofen hübsch gelb, wendet sie mit einem Schäufelchen und rollt sie sogleich um ein Cornetholz. Vor dem Servieren werden sie mit süßem Schlagrahm gefüllt.

Siehe auch Ofenküchlein und Mandelhippchen.

Kleinbackwerk, Weihnachtsgebäck.

Alles Kleinbackwerk hält sich am besten in gut verschließbaren Blechbüchsen.

Vorbemerkung. Für manche der folgenden Rezepte kommt bei der Angabe des Mehles das ungleiche Quellungsvermögen des Mehles und die Größe der Eier in Betracht, deshalb ist es ratsam, vorerst 1/5 vom Mehl zurück zu behalten und damit das Ausarbeiten vorzunehmen. Man brauche nur soviel, als die Bereitung des Teiges erfordert.

789. Anisplätzchen. 250 g gestoßener Zucker, 4 Eier, 250 g Mehl, 1/2 Teelöffel Zimmet, 2 Teelöffel gereinigter Anis. Es wird ein Ei ums andere mit dem Zucker verrührt, bis die Masse recht schaumig ist. Dann rührt man das gesiebte Mehl dazu. Man setzt auf ein bestrichenes Blech kleine Häufchen nicht zu nahe aneinander, läßt sie über Nacht im warmen Zimmer stehen und bäckt sie dann, bis sie sich ablösen. Diese Teigmasse (ohne Zimmet) kann in einer Form zu Anisschnitten gebacken werden (s. Nr. 751).

790. Springerli. Anis-Guteli. 5 Eier, 500 g Zucker, 500 g Mehl, 1 Eßlöffel gereinigter Anis, 1/2 feinst gewiegte oder abgeriebene Zitronenschale. Sämtliche Zutaten werden gewärmt, das Mehl gesiebt, Zucker, Eier und Gewürz werden dickschaumig geschwungen (1/2—1 Std.). Dann wird 4/5 von dem Mehl hineingeschafft. Man nimmt den Teig alsdann aufs Teigbrett und arbeitet ihn rasch mit dem weiter benötigten Mehle zu einem feinen, glatten Rollteig aus, der, mit Mehl bestäubt, nicht mehr anhängt. Man sticht Teigstücke ab, rollt sie 3—4 mm dick aus, drückt die mit einem Mehlbeutelchen betupften Springerliformen fest darauf, hebt sie ab und schneidet die einzelnen Springerli aus. Sie werden auf ein mit Speck bestrichenes Blech gelegt, mit einem Tuche bedeckt 24 Std. in Stubenwärme gelassen und am andern Tage bei sehr mäßiger Wärme so lange gebacken, bis sie sich ablösen. Die gut geratenen Springerli zeigen sog. Füßchen, d. h. sie heben sich stark. Man kann eine Messerspitze Hirschhornsalz in den Teig geben.

791. Nonnenkräpfchen. Man schneidet von der ausgerollten Masse, wie solche bei den Guteli (Nr. 790) angegeben ist, mit einer Untertasse Küchlein aus, bestreicht sie mit folgender Fülle, überlegt die eine Hälfte auf die andere und schneidet den Rand mit dem Backrädchen ab. Zur Fülle vermischt man 250 g Zucker, 250 g gemahlene Mandeln, 4 Eigelb, 1—2 Löffel Kirsch- oder Orangenblütenwasser.

792. Badenerkräbeli. 500 g Zucker, 4 Eier, Schale und Saft einer Zitrone, 2 Löffel erlesener Anis, 500 g Mehl (vorerst 1/5 zum Ausarbeiten zurückbehalten). Zucker, Saft und Schale der Zitrone, Anis, sowie die 4 Eier werden zusammen 1/2 Std. geschwungen. Unter Zugabe des Mehles

wird schließlich auf dem Teigbrett ein so dicker Rollteig bearbeitet, daß nach und nach der Anis wieder trocken sich vom Teig ablöst. Alsdann werden 7½ g schwere Stücke abgeschnitten, rund gerollt, etwas auseinander gezogen, daß die Enden sich zuspitzen. In der Mitte wird die Rolle flach gedrückt. Daselbst werden auf der einen Seite 4 schiefe Einschnitte gemacht, dann legt man sie gebogen so auf ein mit Butter bestrichenes Blech, daß die Einschnitte oben sich öffnen. Sie werden wie Guteli an die Wärme gestellt und erst nach 12—18 Std. gebacken.

793. Vanilleschäumchen. 250 g Zucker werden mit dem steifen Schnee von 3—4 Eiweiß und 25 g Vanillezucker ½ Std. dick gerührt. Von dieser Masse werden kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt und bei ganz schwacher Hitze gebacken.

794. Vanillestengeli. 165 g Grießzucker, 2½ g Vanille, 4 Eigelb. Die Vanille wird mit 1 Löffeli von dem Zucker feinst zerstoßen. Man gibt 1 Eigelb und wieder 1 Löffel Zucker dazu und fährt mit dem Stoßen fort, bis sich Zucker und Eigelb verbunden haben. Ebenso verfährt man mit den drei übrigen Eigelb und schließlich mit dem allfälligen Rest Zucker. Die nun etwas flüssige Emulsion wird noch ½ Std. nach einer Seite gerührt. Von dieser Masse gibt man je 1 Teelöffel in eine der Vertiefungen des mit Butter bestrichenen Falzenbleches. Hat man kein Falzenblech, so nehme man ein Stück festes, weißes Papier, breche es fächerförmig in 4—5 cm tiefe Falten, streiche diese mit Butter aus, lege das Papier auf ein Blech, schiebe die Falten etwas zusammen und gebe in jede Falte 1 Teelöffel Masse. Man bäckt sie wie Meringuen im abgekühlten Ofen, aber bis sie durch und durch hart sind. — Treffliches Dessert und Krankengebäck.

795. Quittenschäumchen. 3 Eiweiß werden steif geschwungen, dann setzt man abwechselnd löffelweise 400 g Staubzucker und 500 g festes Quittenmark hinzu, wobei jedesmal die neuen Beigaben vollständig verrührt sein müssen, ehe eine solche wiederholt wird. Ist alles schaumig, so setze man kleine Häufchen auf Oblaten und trockne sie in abgekühltem Ofen.

796. Schokolade-Makronen (Schokolade-Häufchen). 250 g Grießzucker werden mit 3 zu steifem Schnee geschwungenen Eiweiß und 125 g geriebener feiner Schokolade oder Kakao so lange gerührt, bis ein stehender Teig entsteht. Von diesem werden mit einem Kaffeelöffelchen kleine Häufchen auf ein mit feinem Oel bestrichenes Blech gesetzt und in schwacher Hitze gebacken, bis sie sich lösen.

797. Genueser Schnitten. 5 Eigelb werden mit 100 g Grießzucker und der abgeriebenen Schale von ¼ Zitrone dick geschwungen. Man unterziehe sodann 50 g Kartoffelmehl und 50 g gewöhnliches Mehl, streiche diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes, mittelgroßes Blech und backe sie bei mittlerer Hitze. Den noch warmen Kuchen bestreiche man mit Schokoladeglasur und schneide ihn in schiefe Vierecke.

798. Pomeranzenbrot. 250 g Zucker, 3 kleine Eier, eine halbe Zitronenschale und 30 g Pomeranzenschale, Mehl. Eier, Zucker und die feinst gewiegten Schalen werden zusammen dick geschwungen, dann fügt man soviel gesiebtes Mehl bei, bis der Teig die Dicke eines feinen Wirkteiges hat, rollt ihn fingerdick aus, schneidet halbfingerlange Stengel ab, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie noch eine kleine Std. stehen und bäckt sie darauf bei mittlerer Hitze.

799. Fingerbiskuit. Man rühre 4 Eigelb mit 150 g Zucker und 2 bis 3 Tropfen Zitronenöl oder 1 Teelöffel Vanillezucker dick und schaumig, ziehe das nötige Mehl und dann den steifen Eischnee darunter, dressiere mit

dem Spritzsack fingerlange Stücke auf das Backblech, bestreue sie mit feinem Zucker und lasse sie 1/4 Std. stehen. Nachher bäckt man sie in mittelmäßiger Hitze, bis sie sich vom Boden ablösen.

800. Zuckerbrötchen. 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Teelöffel Vanillezucker oder 1 Prise Kardamom sind miteinander dickschaumig zu rühren, dann werden 225 g oder soviel Mehl untermengt, daß der Teig so dick wird, daß er nicht verläuft. Auf ein mit Speck bestrichenes Blech setzt man nicht allzunahe aneinander kleine Häufchen, stellt sie in ein warmes Zimmer, damit die Oberfläche eine Haut bekommt (10—15 Min.) und bäckt sie in abgekühltem Ofen (100 ° R) lichtgelb. Andere Art: 1 Ei wird mit 125 g Zucker 1/2 Std. lang geschwungen, 125 g Mehl dazu gerührt und nochmals so lang geschwungen. Davon werden Häufchen auf ein mit süßer Butter bestrichenes Papier gelegt und im Ofen gebacken.

801. Schokoladebrötchen. 125 g Zucker, 4 Eier, 125 g geriebene Schokolade und soviel Mehl, daß der Teig nicht mehr verläuft. Weitere Behandlung wie Nr. 800 (Zuckerbrötchen).

802. Amerikanische Ausstecher. 100 g weiß gerührte Butter werden mit 2 Eiern dickschaumig gerührt. Man mengt 125 g Hefenmehl (Nr. 706 c) darunter. Der Teig wird ganz leicht auf dem Teigbrett bearbeitet, wobei das nötige weitere Mehl untergestreut wird, bis er so ist, daß man Konfektformen ausstechen kann. Der ausgestochene Teig wird auf bestrichenem Bleche so lange im Ofen gebacken, bis sich die Ausstecher ablösen.

803. Schottisch Brot. 500 g geschmolzene Butter, 1 Glas laues Wasser, 375 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 kleine Handvoll Kümmel, 1 1/8 kg Hefenmehl (Nr. 706 c) werden miteinander zu lockerem Teige rasch ausgearbeitet, 2 messerrückendick ausgerollt, in rautenförmige, kleinere Vierecke zerschnitten, mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker und Zimmet bestreut und in gelinder Hitze gebacken.

804. Tee-Kakes. Albertli. Man bereite nach Nr. 706 einen Mürbteig von 375 g Hefenmehl (Nr. 706 c), 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Vanillin, 125 g Grießzucker und 2 mit 4 Löffel saurem Rahm geschlagenen Eiern. Der ausgeruhte, glatte Teig wird kleinfingerdick ausgerollt, mit dem Reibeisen durch Aufdrücken gemodelt, mit einem Glase Plätzchen ausgestochen und diese auf bebuttertem Blech hübsch gelb gebacken. — Anstatt Mehl mit Backpulver kann man das nötige Mehl mit 3—4 g Hirschhornsalz durchsieben. — Andere Art. 80 g Butter werden schaumig gerührt, 500 g Zucker, 2 Eier, 1/4 l süßer oder saurer Rahm dazu gegeben. Die Masse wird 1/2 Std. schaumig gerührt, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel recht frisches Backpulver, 1 kg Mehl nach und nach dazu gerührt und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig gut verarbeitet. Der Teig wird sofort messerrückendick ausgerollt, mit einem Reibeisen leicht darauf gedrückt, damit es eine Zeichnung gibt, mit einem Glas runde Formen ausgestochen und auf gut bebuttertem oder mit Speckschwarte gefettetem Blech in mittelheißem Ofen hellgelb gebacken. Er gibt ungefähr 240 Stück.

805. Vanilleringli. 375 g Butter, 375 g Zucker, 1 Eiweiß, gewürzt mit Vanille oder Vanillin, werden schaumig gerührt. Dann gibt man 500 g Mehl dazu und verarbeitet die Masse zu einem glatten Teige. Man schneidet davon 10—15 g schwere Stückchen ab, die man zu Stengelchen dreht und davon S oder Ringli formt. Man kann den Teig auch 5 mm dick ausrollen und mit einem größeren und kleineren Glas Ringli ausstechen. Sie werden mit gehackten Mandeln und Vanillezucker bestreut und in mittlerer Hitze auf gefettetem Blech hellbraun gebacken.

806. Vanilleplätzchen. 250 g feines Mehl werden kranzförmig auf ein Wirkbrett genommen; in die Mitte werden 200 g ganz frische Butter, mit 125 g gestoßenem Zucker und 1 Päcklein Vanillin gut vermengt, gegeben, alles möglichst rasch zu einem zarten, glatten Teig gewirkt und zum Festwerden zugedeckt einige Zeit an die Kühle gestellt. Er wird dann schwach ½ cm dick ausgewellt, mit Ausstecher zu runden Plätzchen im Durchmesser von 7—8 cm ausgestochen, diese nebeneinander auf ein Backblech gelegt und bei mäßiger Hitze schön gelblich gebacken. Nachdem sie erkaltet sind, wird auf die Mitte der halben Zahl der Plätzchen ein Kaffeelöffelchen passende, feine Konfitüre gegeben, ein leeres Plätzchen darüber gelegt und noch mit etwas gestoßenem Zucker bestreut. Man kann auch die Plätzchen vor dem Backen leicht mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

807. Willisauerringli. 500 g Zucker werden mit 3 dl Wasser zum Faden (s. Nr. 1017) gekocht, dann läßt man die Masse mit einem nassen Tuche gedeckt erkalten. Man gibt eine fein gehackte Zitronenschale, 50 g fein gehacktes Orangeat und soviel Mehl dazu, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, aus dem man, wie oben angegeben, Ringli formt. Das Blech muß vor dem Aufsetzen der Ringli genäßt werden. Vor dem Backen in mittlerer Hitze wird das volle Blech kurz ins Wasser getaucht.

808. Mailänderli. a) 250 g Butter, 250 g Grießzucker, die fein gewiegte Schale von ½ Zitrone, 3 größere gut mit einander zerklopfte Eier und 500 g Mehl (⅕ davon halte man zurück zum Ausarbeiten) werden miteinander zu einem feinen Mürbteig (s. Nr. 706) verarbeitet, bis die Masse gut zusammenhält. Sie wird 2 messerrückendick ausgerollt, dann sticht man kleine Konfektformen, Brezeli, Kränzchen, Halbmöndchen u. dgl. aus, legt diese nicht zu nahe aneinander auf bebutterte Bleche, bestreicht sie zweimal gut mit Eigelb, das mit einer Prise Zucker gemengt ist, damit das Konfekt eine schöne dunkle Farbe erhält, und bäckt sie in guter Hitze.

b) M a i l ä n d e r l i, a n d e r e A r t. 250 g Butter läßt man leicht zergehen, sie soll nicht heiß werden, rührt 375 g Zucker dazu. Dann gibt man 4 Eier, je eins nach dem andern, und das abgeriebene Gelbe einer Zitrone dazu und rührt die Masse gut. Zuletzt werden 500 g Mehl darunter gearbeitet, der Teig 2—3 Std. oder über Nacht ruhen gelassen und wie bei a verarbeitet.

c) P a s t a f r o l l a. I t a l i e n i s c h e r M a i l ä n d e r t e i g. 500 g Mehl, 375 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier und etwas Zitronenschale. Der Teig wird etwas mürber, wenn man ihm 1 Handvoll Maismehl beifügt und dafür etwas weniger Mehl nimmt.

d) Z i m m e t m a i l ä n d e r l i. Dem italienischen Mailänderteig fügt man 2 geriebene Muskatnüsse, 25—30 g Zimmet und 1 Messerspitze Hirschhornsalz bei.

e) M a n d e l m a i l ä n d e r c h e n. Wie Mailänderli Nr. 808 a, nur mit dem Unterschiede, daß man 125 g geschälte, fein gemahlene Mandeln dazu nimmt und dafür halb soviel Mehl (60 g) wegläßt.

Will man die Mailänderli mit Eigelb bereiten, wenn man z. B. den Eischnee zu Haselnußbrötchen usw. braucht, so nimmt man an Stelle von 1 Ei 2 Eigelb. Auf diese Weise werden sie mürber und feiner.

809. Pfaffenkäppli. 200 g Butter werden mit 200 g Zucker und 2 bis 3 Eiern gut schaumig gerührt. Dann gibt man 80 g geriebene Mandeln und 500 g gesiebtes Mehl dazu und wirkt den Teig auf dem Wirkbrett. Man rollt ihn messerrückendick aus, sticht mit einem Glase runde Formen aus, gibt darauf ½ Kaffeelöffelchen Marmelade, formt ein Dreieck, indem man den Teig

oben zusammennimmt und leicht zusammendrückt. Die Hütchen werden noch mit Eigelb bestrichen und auf gebuttertem Blech in guter Hitze gebacken. Man kann auch Mailänderliteig dazu verwenden.

810. Mandelschnitten. a) 250 g weißgerührte Butter, 5 Eigelb, 250 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 375 g Zucker, die Schale einer Zitrone, 15 g Zimmet, Muskatnuß und etwas Nelken werden mit soviel Mehl leicht untereinander gemacht, daß ein Teig entsteht, welcher auf dem mit Mehl bestreuten Wirkbrette fingerdick ausgerollt, auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eischnee bestrichen, mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken wird. Nachher schneidet man den Kuchen in beliebige Stücke. Dieses Konfekt ist in den ersten Tagen noch hart, es läßt sich lange aufbewahren.

b) Mandelschnitten, andere Art. 250 g süße Butter und ebensoviel Mehl werden zusammengehackt. Nachher arbeitet man rasch 250 g Zucker und 250 g ungeschälte, gemahlene Mandeln darunter (der Teig muß nicht lange bearbeitet sein). Alsdann rollt man ihn auf untergestreutem Zucker ganz leicht fingerdick aus, schneidet kleine, längliche Schnitten davon, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei gelinder Hitze im Ofen, womöglich aber 1—2 Tage vor dem Gebrauche.

811. Groppen. 250 g Zucker werden mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, mit etwas Zimmet, 180 g Mehl zusammen gut gewirkt, in zwei 6 bis 7 cm breite längliche Wecken geformt, je nach der Länge ausgerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit zerklopftem Ei bestrichen und bei guter Hitze gebacken und noch warm in Schnittchen geschnitten. Kräftig, gut und bald gemacht.

812. Mandelhippchen. 3 zu steifem Schnee geschwungene Eiweiß werden mit 125 g Zucker, etwas Zimmet, 125 g gemahlenen Mandeln und 30 g feinem Mehl vermischt. Man streicht die Masse 2 messerrückendick auf ein Blech, läßt sie in schwacher Hitze 5—10 Min. backen, schneidet sie rasch in fingerlange und etwas schmälere Vierecke und legt sie noch warm über einen Stab. Man kann sie nach Belieben mit geschwungenem Rahm füllen.

813. Vanillegipfel. 250 g süße Butter rührt man schaumig, fügt 125 g Staubzucker und 170 g geriebene Mandeln dazu und verarbeitet die Masse mit 300 g Mehl auf dem Teigbrett zu einem Teige. Man formt daraus kleine, gleichmäßige Gipfel und bäckt sie auf bestrichenem Kuchenblech in schwacher Hitze. Sie dürfen nur ganz wenig Farbe annehmen. Man taucht sie noch warm rasch in Vanillezucker. Am besten formt man die Gipfel, indem man den Teig 1/2 cm dick ausrollt und mit einem Glase Gipfel absticht.

814. Zimmetstern. 3 zu steifem Schnee geschwungene Eiweiß werden mit 375 g Zucker dick gerührt. Von dieser Masse gibt man 3 Löffel auf die Seite zum Glasieren der Sterne. In das übrige gibt man 375 g gemahlene rohe Mandeln und 15 g feinen Zimmet. Der Teig wird mit dem Kartoffelstößel geklopft, bis er zusammenhält. Dann rollt man ihn auf dem mit Zucker und Mehl bestreuten Tisch in Bleistiftdicke aus, sticht Sterne aus, legt sie auf die mit Zucker und Mehl bestreuten Bleche, nicht zu nahe aneinander, läßt sie über Nacht an der Kühle stehen und bäckt sie in schwacher Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, überstreicht man sie mit der zurückbehaltenen Glasur und läßt sie nochmals im Ofen trocknen.

815. Makronen. 200 g Zucker werden mit dem Gelben von 1/2 Zitrone oder mit 2—3 Tropfen Zitronenöl, 3 zu Schnee geschwungenen Eiweiß und 250 g geschälten, trockenen, gemahlenen Mandeln so lange gestampft

oder geklopft, bis ein stehender Teig daraus entsteht. Von diesem setzt man auf ein mit Speckschwarte bestrichenes Blech mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf und bäckt sie in mittlerer Hitze, bis sie sich ablösen. (Können auch mit ungeschälten Mandeln gemacht werden.)

816. Haselnußbrötchen. a) 2 Eiweiß und 1 Messerspitze Zimmet werden mit 250 g Zucker dickschaumig geschwungen, dann 200 g abgeriebene und gemahlene Haselnuß- oder Baumnußkerne und etwas Zitronensaft dazu gefügt und gestampft, bis der Teig zusammenhält. Man setzt mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein bebuttertes Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze, bis sie sich ablösen.

b) Haselnußstengel. 125 g abgeriebene, fein gemahlene Hasel- oder Baumnüsse werden mit 125 g Zucker, 100 g Butter und 125 g Mehl zuerst mit dem Messer zusammengehackt, dann mit 3 Eigelb fest zusammengeknetet und 1/4 Stunde zur Ruhe gestellt. Der Teig wird stückweise in 10 cm lange und in bleistiftdicke Rollen geformt, mit Ei bestrichen und auf einem mit Speckschwarte bestrichenen Blech bei mittlerer Hitze gebacken.

817. Dattelbrötchen. 3 Eiweiß, 200 g Datteln (ohne Kerne gewogen), ebensoviel rohe Mandeln, ebensoviel Zucker und etwas Vanille. Die Mandeln werden in einem Tuche sauber abgerieben und dann mit den ausgekernten Datteln zusammen durch die Fleischhackmaschine gegeben. Die Eiweiß werden mit dem Zucker schaumig gerührt, worauf man die Mandeln und Datteln damit vermengt. Auf bestrichene Bleche setzt man nun runde Häufchen, die man flach drückt und in mäßiger Hitze bäckt.

Feigenbrötchen bereitet man wie Dattelbrötchen aus gewaschenen Kranzfeigen statt Datteln.

818. Haferflockenbrötchen. 500 g Haferflocken, 500 g Mehl, 250 g Zucker, 1 Tasse rohe Milch, 100 g Butter oder Schweinefett, etwas Zimmet oder Zitronenschale und 1 Paket Backpulver werden zusammengewirkt und in kleinen Häufchen auf eingefettetem Blech gut gebacken.

819. Schwabenbrot. 250 g weiß gerührte Butter wird mit 250 g Zucker, 2 Eiern und 1 Teelöffel Zimmet dick geschwungen. Dies wird mit soviel Mehl (ungefähr 250 g) ausgewirkt, daß man auf einem mit Mehl bestreuten Teigbrette, ohne daß er zu stark anhängt, den Teig bleistiftdick ausrollen kann. Er wird mit Formen ausgestochen und auf bebutterten Blechen in schwacher Hitze gebacken.

820. Mändeli. 180 g weiß gerührte Butter wird mit 375 g Zucker, etwas Zimmet und Zitronenschale, sowie mit 6 Eiern dickschaumig gerührt, dann mit 150 g roh gemahlenen Mandeln und so viel Hefenmehl (Nr. 706 c) versetzt, daß der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brette 3—4 mm ausgerollt werden kann, so daß sich Formen ausstechen lassen, welche im Ofen oder in heißem Fett gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut werden.

821. Kroketten. 3 Eier und 250 g Zucker werden zusammen schaumig gerührt, 250 g blättrig geschnittene Mandeln, 1/2 Teelöffel Zimmet, 1 Messerspitze Nelken und 1/2 Zitronenschale nebst 1 Teelöffel Mehl damit gemengt. Die Masse wird auf dem mit Zucker bestäubten Tisch halb bleistiftdick ausgerollt, auf einem mit Mehl bestäubten Bleche in mittlerer Hitze gebacken, erkaltet in Stengelchen geschnitten und diese im Ofen gelb geröstet.

822. Pfeffernüßli. 250 g Zucker, 3 Eier, 1/4 geriebene Muskatnuß, 1/2 Kaffeelöffel Zimmet, 1 Messerspitze gestoßene Nelken und 75 g fein gehacktes Zitronat und Orangeat werden zusammen dick geschwungen. Diesem fügt man 125 g geschälte, gemahlene Mandeln und 250 g Mehl bei. Es muß einen Teig geben, der sich ohne Mehl 1 cm dick ausrollen läßt. Man

sticht mit einem kleinen Ausstecher Nüßchen aus und legt sie auf bebutterte Bleche. Ueber Nacht (oder bei Tage) läßt man sie so lange ruhen, bis sich unten am Boden ein kleiner, weißlicher, trockener Rand bemerkbar macht. Vor dem Backen wendet man sie auf dem Bleche um und bäckt sie dann sofort. Gibt man eine kleine Messerspitze Hirschhornsalz zu, so gehen sie schöner auf.

823. Bündner Zimmetschnitten. 500 g Grießzucker, 375 g gemahlene Mandeln, 220 g süße Butter, 220 g Mehl, 30 g gestoßener Zimmet, eine fein geriebene Muskatnuß, das Gelbe einer Zitrone, 1 ganzes Ei und 3 Eigelb. Nachdem die Masse gut zusammengewirkt ist, wie Krüschtorte, nimmt man den sehr mürben Teig auf das stark mit Mehl bestäubte Backblech, rollt ihn halbfingerdick aus und zerschneidet die Masse in länglich viereckige Stücke, ohne sie zu trennen. Von den übrigen 3 Eiweiß rührt man mit 125 g gemahlenen Mandeln eine gut schaumige Mandelglasur ab und bestreicht die Schnitten damit, kurz bevor man sie in den mittelheißen Ofen gibt. Ehe sie erkaltet sind, hebt man sie einzeln vom Blech ab, sie werden nachher spröde und bröckeln ab.

824. Basler Brauns. 4 Eiweiß, 500 g Mandeln oder Haselnüsse, etwas Zimmet werden gut miteinander gewirkt, auf dem Brett 250 g süße, oder beliebig halb süße, halb bittere Schokolade eingeknetet, mit Zucker ausgewellt und mit Formen ausgestochen. Ueber Nacht läßt man sie stehen und nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker. Die 4 Eiweiß können gut durch 4 halbe Eierschalen voll Wasser ersetzt werden.

825. Weiße Leckerli. 500 g Zucker, 1 dl Rosenwasser, 4 Eier, 20 g feiner Zimmet, 10 g Nelkenpfeffer, 1 Muskatnuß, 1 Teelöffel Triebsalz und Mehl werden zu einem leichten Rollteig verarbeitet. Der Zucker wird mit dem Rosenwasser zum Faden gekocht. Wenn er so weit abgekühlt ist, daß er nicht mehr brennt, rührt man einige Löffel Mehl, die Gewürze und die wohlgeklopften Eier, sowie den Trieb hinein. Man arbeitet einen leichten Rollteig aus, läßt ihn ½ Std. ruhen, rollt ihn dann zwei messerrückendick aus, sticht Leckerli aus, legt sie auf die mit Butter bestrichenen Bleche und bäckt sie bei mittlerer Hitze. Man bestreicht sie noch warm mit gekochter Zuckerglasur.

826. Zimmetleckerli. Man schwingt 250 g gestoßenen Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimmet und 2 Eier zu dickem Schaum, fügt darauf 250 g gemahlene Mandeln und soviel Mehl dazu, daß die Masse zusammenhält und in Bleistiftdicke ausgerollt werden kann. Man schneidet Leckerli aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stellt sie 2 Tage an die Kühle und bäckt sie dann auf bebuttertem Blech im abgekühlten Ofen. Man bestreicht sie mit Wasserglasur, die mit etwas Zimmet vermischt ist.

827. Haselnußleckerli. 375 g gemahlene Mandeln, 250 g gemahlene Haselnußkerne, 1 kg Zucker, 20 g Zimmet werden mit 8 zu Schnee geschlagenen Eiweiß zusammengearbeitet, auf feinem Zucker fingerdick ausgerollt, auf einem mit Mehl bestaubten Brett Leckerli aufgelegt, 1—2 Tage stehen gelassen, dann auf einem mit Wachs (oder Speck) bestrichenen Blech gebacken und mit Wasserglasur überzogen.

828. Marzipan. 500 g süße Mandeln werden gebrüht, geschält, getrocknet und fein gemahlen. 500 g Staubzucker werden mit 2 Löffel Rosenwasser gut gemischt und hierauf auf dem Feuer flüssig gemacht. Die Mandeln werden dazu gegeben und beides zusammen auf ganz schwachem Feuer so lange gerührt, bis es sich von der Pfanne losschält. Die Masse wird auf ein mit Staubzucker gut bestreutes Teigbrett gegeben, abgekühlt, gut durchgeknetet, dann in Teilstücken fingerdick ausgerollt, in beliebige Formen ausgestochen,

diese auf ein mit Zucker und Mehl bestäubtes Blech oder Papier gelegt, 2 Tage an warmen Ort gestellt, dann mit Rosenwasser und feinem Zuckerguß bestrichen und in schwacher Hitze, hochgelagert, 5—10 Min. gebacken.
Weitere Leckerli siehe unter „Backwerk von Honigteig".

Zuckerkonfekt, Zeltli.

829. Pfefferminz-Zeltli. 500 g Zucker werden mit ¼ l Wasser zum Bruch eingekocht, darauf rührt man den Zucker, vom Feuer gehoben, dem Rande der Pfanne nach, bis er etwas weich und dicklich ist. Alsdann rührt man alles untereinander, bis die Masse flüssig ist, rührt 5 g Pfefferminzöl darunter, gießt mit einem Löffel den Zucker tropfenweise auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech und läßt die Zeltli erstarren. Man verwahrt sie in Gläsern. — Sie wirken bei Schwächezuständen belebend.

830. Saure Zeltli. Man nimmt Berberitzen-, frischen Himbeer-, Johannisbeer- oder Zitronensaft. Behandlung nach Nr. 829.

831. Sauerklee-Zeltli. In 4 dl Wasser kocht man 3 Handvoll Sauerklee so lange ab, bis die Hälfte Wasser eingedampft ist. Alsdann stellt man dieses über Nacht an die Kühle, siebt die Flüssigkeit durch und gießt diese an 500 g gestoßenen Zucker, den man damit zum Bruch einkocht. Im übrigen verfährt man wie bei Nr. 829. — Diese Zeltli sind namentlich für Brustkranke eine Erquickung.

832. Rahm- oder Husten-Zeltli. 500 g Zucker und ½ l guter dicker Rahm werden zusammen auf dem Feuer so lange geröstet, bis die Masse braungelb ist und auf kaltem Teller fest wird. (S. „Zuckerkochen".) Man schüttet sie sodann auf mit Mandelöl oder mit Speck bestrichene Bleche und läßt sie 2 messerrückendick verlaufen. Ehe sie erkaltet sind, schneidet man sie in viereckige Zeltchen, die sich nach dem Erkalten brechen lassen.

Backwerk von Honigteig.

833. Lebkuchen. a) Man stelle 1625 g Mehl tags zuvor an die Wärme. 125 g Butter und 500 g echter Bienenhonig werden zusammen aufs Feuer gesetzt und flüssig gemacht, dann schüttet man 500 g Grießzucker dazu und läßt dies unter Umrühren zum Kochen kommen, zieht die Pfanne vom Feuer und gibt zum Inhalt folgende Würzen: 125 g gemahlene Mandeln, 20 g feines Zimmetpulver, 10 g Nelkenpulver und das feingehackte Gelbe einer Zitrone. Diese Masse wird nochmals aufs Feuer gesetzt, unter Umrühren zum Kochen gebracht und dann auf den warmen Herd gestellt. Vorerst wird 1 kg warmes Mehl hineingestürzt und wie Brühteig (s. Nr. 69) glatt verrührt. Darauf arbeitet man 3 gut geschlagene Eier mit 20 g in 1—2 Löffeln Wasser gelöstem Hirschhornsalz darunter. Durch Zugabe von weiterem warmem Mehl, zuerst in der Pfanne, bis man den Teig an einem Klumpen auf das mit Mehl bestäubte Teigbrett heben kann, arbeitet man an der Wärme in Zeit einer halben Std. einen guten, weichen Rollteig aus, gibt ihn wieder in die Backschüssel zurück, deckt ihn gut, läßt ihn 1 Tag an der Wärme und darauf 8 Tage an der Kühle stehen. Sodann stelle man ihn einige Std. in ein gut erwärmtes Zimmer, treibe ihn hernach ¾—1 cm dick aus, schneide Kuchen von beliebigem Durchmesser aus, backe sie auf einem mit Speck bestrichenen Blech in mittelheißem Ofen und bestreiche sie noch heiß mit Honigwasser.

b) L e b k u c h e n v o n M e l a s s e (Z u c k e r s i r u p) o d e r B i r n e n-

honig kann man nach Belieben mit Korianderpulver und Fenchel würzen. — Zubereitung im weiteren wie a.

c) Hauslecker li. Lebkuchenteig a wird 2 messerrückendick ausgerollt, mit der Leckerliform zu Rechtecken ausgestochen und auf mit Speck bestrichenen Blechen in mittlerer Hitze gebacken.

834. Basler Leckerli. a) 750 g echter Bienenhonig werden aufs Feuer gesetzt und, sobald flüssig, mit 500 g geschlagenem Zucker versetzt, den man unter Umrühren im Honig flüssig werden läßt, aufkocht und vom Feuer zurückzieht. In die siedendheiße Masse rührt man eine Mischung von 375 g gröblich gehackten Mandeln, je 100 g ebenso gehacktem Zitronat und Orangeat, 25 g feinem Zimmet, 10 g gutem Nelkenpulver, 1/2 geriebene Muskatnuß und dem gewiegten Gelben einer halben Zitrone. Unter Umrühren wird die Masse wieder zum Kochen gebracht, dann zieht man die Pfanne vom Feuer und schüttet unter Umrühren 1 kg seit mehreren Tagen an der Wärme stehendes Backmehl hinzu. Ist alles zusammen gut glatt vermengt, so schüttet man 1/4 Glas angezündeten Kirschgeist darüber, läßt ihn ruhig ausbrennen und arbeitet dann den Teig mit allenfalls weiter benötigtem Mehl gut durch. Er wird, mit einem Tuche bedeckt, 1 Std. an gute Ofenwärme gestellt. Dann bestreut man das Teigbrett mit Mehl, wirkt ein so großes Teilstück darauf aus, daß es der Größe des Backbleches entspricht, rollt es halbfingerdick aus und legt es auf das mit Mehl bestäubte Backblech. So fährt man fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Man bäckt ihn bei mäßiger Hitze, bestreicht ihn mit gekochtem Zuckerguß; wenn dieser angetrocknet ist, zerschneidet man die Leckerli noch warm mit Hilfe eines Lineals und mit scharfem Messer in der gewünschten Größe.

b) Basler Leckerli (nach Basler Art). 1 kg Honig, 500 g fein gehackte Mandeln, 500 g Zucker, 1 Eßlöffel gestoßener Zimmet und 1/2 Löffel gestoßene Nelken, die Schale einer Zitrone fein gehackt, 1 Glas altes Kirschwasser, 125 g Zitronat, 125 g Orangeat, 1 1/4 kg gut getrocknetes Mehl und etwas Backpulver. Der Honig wird auf dem Feuer gelassen, bis er kocht, dann werden der Zucker und die Mandeln und nach und nach alle Zutaten dazu gegeben, das Feuer klein gemacht, der Teig tüchtig verarbeitet, dann ausgewellt und in viereckige Stücke geschnitten. Die Bleche werden mit Mehl bestreut, die Leckerli darauf gelegt, am andern Tag gebacken und, wenn erkaltet, mit folgendem Guß versehen: 500 g Zucker wird mit 1/2 l Wasser durchfeuchtet, dann kochen gelassen, bis der Guß auf den Leckerli weiß wird und gleich trocknet.

835. Harte Leckerli. 1 kg Mehl, 500 g gestoßener Zucker, 250 g grob gehackte, mit einer Handvoll von dem Zucker zuerst gelb geröstete Mandeln, 25 g feiner, gestoßener Zimmet und 5 g gestoßene Nelken, das fein gehackte Gelbe von 2 Zitronen, 125 g Zitronat und 125 g Orangeat, zusammen gröblich gehackt, werden in der Teigschüssel untereinander gemengt, in der Mitte ein Loch gemacht und 500 g bloß recht flüssig gemachter Honig mit einem Teil der Masse vermischt. Sodann wird rasch 1/2 Glas Kirschwasser dazu gegeben, in welchem zuvor ein Kaffeelöffel chemisch reine Pottasche gelöst und dem im Momente vor dem Zugeben noch der gewärmte Saft der zwei Zitronen beigemischt wird. Nun wird alles untereinander gemengt und noch so viel weiteres Mehl beigefügt, bis der Teig sich ablöst. Im weiteren verfährt man wie bei den Basler Leckerli. — Nimmt man echten Bienenhonig, so ist weiterer Trieb kaum nötig.

836. Biberli. Man koche unter Umrühren 500 g echten Honig mit 250 g Zucker auf, ziehe die Pfanne vom Feuer und gebe 10 g Nelken, 35 g Zimmet-

pulver nebst 1/2 geriebenen Muskatnuß dazu. Man läßt den Inhalt nochmals kochend werden, schüttet ihn an 750 g warmes Mehl in die hohle Mitte der Backschüssel und arbeitet hievon rasch mit dem allenfalls noch weiter benötigten Mehle einen guten Rollteig (schließlich auf dem Teigbrett) aus. Er wird 2 messerrückendick ausgerollt, dann zu Biberli zerschnitten, welche man auf dem mit Speck bestrichenen Bleche ordnet, über Nacht ruhen läßt und in mittlerer Hitze so lange bäckt, bis sie sich ablösen.

837. Hausleckerli. 750 g Bienenhonig, 600 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln, eine Zitronenschale fein gewiegt, 10 g Nelkenpulver, 20 g Zimmetpulver, 1 Gläschen Kirschwasser und 1—1 1/4 kg warmes Mehl. Behandlung wie Baslerleckerli (Nr. 834), jedoch ohne den Kirsch anzuzünden, auch sticht man sie kleiner und im Quadrat aus.

838. Zürcher Leckerli. 60 g Mandeln, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat werden zusammen gröblich gehackt und 500 g Zucker, 1 kg Honig, 25 g Zimmet, 7 g Nelken, 1 Muskatnuß, 1/2 Glas Kirschwasser, hinlänglich erwärmtes Mehl dazugegeben. Bei echtem Bienenhonig ist kein Trieb erforderlich, bei Havanna- oder sog. Leckerlihonig muß ein Teelöffeli Triebsalz zugegeben werden. Behandlung wie Baslerleckerli (Nr. 834)

839. St. Galler Leckerli. 250 g Zucker, 500 g Honig, 20 g Zimmet, 5 g Nelken, 1/2 Muskatnuß, 625 g Mehl. Behandlung wie Baslerleckerli (Nr. 834).

840. Berner Leckerli. 500 g Zucker, 500 g Honig, 125 g Orangeat, eine halbe Zitronenschale, 7 g Zimmet, 7 g Nelken, 1 1/8 kg Mehl. Behandlung wie Zürcher Leckerli. Zum Aufkochen des Zuckers nimmt man 1/2 Glas weißen Wein, der Honig wird zum kochenden Zucker gegeben.

Glasuren.

841. Wasserglasuren. a) Zum Anrühren von Wasserglasuren ist ein kleinerer Vorrat von zum Breitlauf gekochtem Zuckersirup vorteilhaft. (500 g Zucker, 1/4 l Wasser werden zusammen zum Breitlauf eingekocht.) Zur Glasur einer kleinen Torte von 18—21 cm Durchmesser bedarf man 1 1/2 Löffel von diesem Sirup. Man versetzt ihn mit einigen Tropfen Zitronensaft und rührt danach noch soviel feinsten Staubzucker darunter, bis man eine dickfließende glänzende Glasur hat.

Soll die Glasur den Geschmack von Zitronen oder Vanille erhalten, so gibt man einige Tropfen Zitronenöl oder Vanilleessenz oder auch etwas Zitronen- oder Vanillezucker hinzu. Ebenso läßt sich der Geschmack ändern, wenn man bloß 1 Löffel Sirup und 1/2 Löffel Rosen- oder Orangenblütenwasser, Kirschwasser oder Rum nimmt. Die Glasur wird dann jedesmal nach dem Namen des hiezu verwendeten Aromas benannt. — Die fertige Glasur muß sofort verwendet werden. — Hat man keinen Zuckersirup im Vorrat, so nimmt man statt dessen soviel Wasser; man rechnet auf 1 1/2 Löffel Wasser 125 g Staubzucker.

b) F r u c h t s a f t g l a s u r e n. Wie Wasserglasuren.

842. Eiweißglasuren mit Mandeln. a) Ein zu steifem Schnee geschlagenes Eiweiß wird mit 50 g Staubzucker und 65 g fein gemahlenen, abgezogenen Mandeln vermischt, das Gebäck damit überzogen oder damit überspritzt und nochmals so lange in den warmen Ofen gestellt, bis die Masse erhärtet ist.

b) E i w e i ß g l a s u r m i t K i r s c h- o d e r R o s e n w a s s e r. 1 Eiweiß, 125 g feiner Staubzucker und 2—3 Löffel Kirsch- oder Rosenwasser

werden recht schaumig miteinander verrührt, so daß es eine streichbare, aber nicht mehr verlaufende Masse ist.

843. Schokoladeglasur. Man schmelze 50 g zerbröckelte Schokolade mit 2—3 Löffel Wasser, gebe 100 g Staubzucker dazu und rühre das auf kleinem Feuer so lange, bis es zwischen zwei nassen Fingern Fäden zieht. Dann hebt man die Masse vom Feuer und rührt sie noch so lange, bis sie etwas abgekühlt, glänzend und streichbar ist. Das damit glasierte Gebäck muß zum Abtrocknen noch einige Min. in den Ofen geschoben werden.

844. Gekochte Zuckerglasur. 200 g Zucker werden mit 2—3 Löffel Wasser getränkt und unter Umrühren so lange gekocht, bis zum kurzen (für gewöhnliches Backwerk) oder zum langen Faden (für Leckerli). (Siehe: Zucker sieden, Nr. 1017.) In beiden Fällen wird der Zucker heiß mit einem Pinsel auf das erkaltete Backwerk aufgetragen. Die Glasur trocknet nachher von selbst. Nach Wunsch kann man diese Glasur auch mit Likör oder Rum abändern, indem man 1 Löffel weniger Wasser und dafür 1 Löffel Rum oder Likör zusetzt.

845. Spritzglasur. 200 g Staubzucker werden mit 1 Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft oder Essig so lange gerührt, bis die Masse weiß und so dick ist, daß sie an dem in die Höhe gehaltenen Spatel ein stehendes Zäpfchen bildet. Spritzglasur (und auch Wasserglasur) kann beliebig gefärbt werden. Rot erzielt man mit einigen Tropfen Randensaft, Karmin oder Cochenille (beide in Konditoreien erhältlich), braun durch feine, an der Wärme aufgelöste Schokolade, grün durch Spinatsaft oder durch 6—8 rohe, über Nacht in geschlagenem Eiweiß gelegene Kaffeebohnen, gelb durch einige Tropfen gebrühten Saffran und blau durch ausgepreßten Kornblumensaft. Kann die Glasur nicht sofort in den Spritzsack eingefüllt werden, so decke man sie mit einem nassen Papier, damit sich keine Haut bildet.

Zum Auflegen der Spritzglasuren nach Zeichnungen in durchschlagenen Schablonen oder aus freier Hand bedient man sich entweder der Dressierspritze, oder man formt einen Spritzsack. Dieser besteht aus einer Düte von ½ Bogen starkem reinem Schreibpapier, übers Eck zu einer Düte zusammengedreht. Damit diese Düte nicht auseinanderweicht, steckt man sie 1 cm über der Spitze mit einer Stecknadel fest. Ist die Glasur höchstens bis zur Hälfte der Düte eingefüllt, so faltet man den überstehenden Teil gut ein, daß nichts austreten kann, und schneidet die äußerste Spitze der Düte so weit zurück, bis man die richtige Dicke der aufzutragenden Linien erreicht. Durch leisen Druck auf die eingefüllte Glasur können nun aus freier Hand oder mit Hilfe von Schablonen beliebige Zeichnungen ausgeführt werden.

846. Spritzglasur mit Butter. Zu 60 g weißgerührter Butter gebe man 120 g Staubzucker, einige Tropfen der gewünschten Farbe, einen halben Löffel beliebiges Aroma und rühre dies zu glänzender, nicht allzu steifer Glasur, die man sofort verwendet. Will man **Butterglasur mit Schokolade,** so mische man 30 g Butter unter die oben angegebene Portion Schokoladeglasur, aber erst, wenn sie vom Feuer gehoben ist, und rühre sie dann, bis sie eine stehende Masse bildet, die sofort verwendet werden muß.

Butterglasur von gemahlenen Mandeln wird wie Spritzglasur bereitet.

847. Zuckerstreuen statt Glasieren. Man legt eine mit beliebiger Verzierung versehene Papierschablone auf die Torte oder das Backwerk, streut dicht Zucker auf und hebt die Schablone behutsam weg.

Weiteres über das Glasieren von Torten usw. siehe unter „Torten“.

Backwerk von Hefenteig.

Die Hefenteige fertigt man gewöhnlich aus einem Vorteige, aus dem dann der Hauptteig gebildet wird. Das geschieht, weil die Gärung besser in flüssiger Masse vorgeht als in dicker; jeder Vorteig muß deswegen bloß ein dicker Rührteig sein. Zum Hefenbackwerk ist eine gute Preßhefe notwendig. Sie soll nicht säuerlich riechen, sondern wie feines Obst, und soll etwas feucht und gelblich-weiß sein. Zerbröckelte oder in Pulver zerfallene Hefe ist schon zu alt und nicht mehr richtig wirksam. In einem Glase, das täglich mit frischem Wasser an die Kühle gestellt wird, kann man die in ein Musselinläppchen eingewickelte Hefe einige Tage aufbewahren.

Von Wichtigkeit für eine günstige Gärung ist die Behandlung der Hefe beim Anrühren des Vorteiges. So sollte die Flüssigkeit, mit welcher dieser angemacht wird, nie mehr als 25 ° R Wärme haben. Ferner muß das Mehl ebenfalls erwärmt sein, und die späteren Zutaten sollten alle in gleicher Temperatur gestanden haben. Dann ist ferner darauf zu achten, daß dieser Vorteig ebenfalls bei einer Temperatur von 25 ° R aufgehen kann. Der Vorteig wird zu diesem Zwecke an die Wärme, in die Nähe des Herdes oder Ofens gestellt, er soll vor kaltem Luftzug geschützt sein, man bedeckt die Schüssel mit einem gewärmten Tuch. Zu große Wärme schadet, bei 40 ° R stirbt der Hefepilz. Der Hauptteig, welcher mit dem Vorteig und den weiter benötigten Zutaten angefertigt wird, muß dann entweder in der Teigschüssel oder in der Form sich nochmals bei ungefähr 25 ° R verdoppeln. Hat man weder einen Ofen, noch einen warmen Herd, so stelle man das Gefäß auf den Selbstkocher, in dem ein Topf heißes Wasser oder 1—2 heiße Gerichte stehen. Mit einem Tuche und dem Hauptdeckel bedeckt, wird der Teig sich bald zu heben beginnen. Die Menge der Hefe muß im Grunde nur für das Quantum Mehl berechnet werden, welches zum Vorteig bestimmt ist, also höchstens für die Hälfte bis ²/₃ des Ganzen. Der Vorteig selber ist dann der Gärungserreger für das übrige Mehl zum Hauptteige. Dies ist namentlich bei der Brotbäckerei von Wichtigkeit, weil man so mit weit weniger Hefe auskommt und das Brot dann nicht den mehr oder weniger ausgesprochenen Hefengeschmack erhält. Bei den feineren Hefengebäcken ist indes etwas mehr Hefe nötig, weil die schwereren Zutaten für den Hauptteig das Aufgehen erschweren.

Das Brot.

Gebt den Kindern nicht Steine statt Brot! Das will heißen: Gebt ihnen und allen, denen ihr Brot zu geben habt, gut gebackenes, aber nicht frisch gebackenes Brot, aus gutem, den ganzen Nährgehalt des Kornes enthaltendem Vollmehl bereitet. Jede Hausfrau, jede Mutter, sollte darüber nachdenken, und sich unbedingt darüber Rechenschaft geben, ob das Brot, das sie ihrer Familie vorsetzt, das jahraus, jahrein, täglich als Grundlage unserer Nahrung gegessen wird, wirklich das ist, was es sein soll: Ein ganzes, vollwertiges Nahrungsmittel. Der Krieg hat unserem Lande das schmackhafte „Vollmehl" und damit das Vollbrot gebracht, an dessen Bereitung wir auch in Friedenszeiten festhalten wollen.

Das Mehl aus der modernen Müllerei enthielt nicht alle Bestandteile des Kornes (s. auch „Nahrungsmittelkunde"), das Brot wird oft zu wenig gut gebacken und — ein großer Fehler in mancher Haushaltung — zu frisch gegessen. Wie überall, so ist es auch hier: Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg.

Die Mutter, die sich ernstlich darum bekümmert, der es wirklich darum zu tun ist, ihren Kindern gute Bausteine für den Aufbau ihres Körpers, ihrer Familie gesundes Brot zu geben, wird eben darauf bedacht sein, das gehaltvolle Vollbrot (Kriegsbrot) so einzukaufen, daß es wenigstens 3 Tage alt auf den Tisch kommt. Nicht Weißbrot soll unser tägliches Brot sein, wohl aber Vollbrot, Grahambrot, Roggenbrot. Ein gutes Vollbrot läßt sich auch aus dem Weizenkraftmehl, das z. B. in der Mühle Kloten bei Zürich (s. Inserat) erhältlich ist, zubereiten. Dieses Mehl enthält die nahrhaften Bestandteile des Kornes, wie das Weizenschrotmehl, aus dem man das Grahambrot bereitet, ist aber im Gegensatz zu diesem feiner gemahlen und läßt sich deshalb auch gut zu allen möglichen anderen Bäckereien und Mehlspeisen, auch mit anderm Mehl gemischt, verwenden.

Grahambrot, das nicht überall erhältlich ist, kann die Hausfrau gut selbst backen.

Gutes Brot ergeben auch Mischungen von Weizenvollmehl mit Roggenmehl usw.

Es ist irrig, zu glauben, es brauche eine große Einrichtung zur Brotbäckerei. Wohl ist die Bäuerin, die einen großen Kachelofen zum Backen zur Verfügung hat, besser daran, als die Hausfrau, die sich mit einem Backofen auf Gas, Petrol usw. aufgesetzt behelfen muß, aber auch mit diesen Hilfsmitteln und in den guten Bratöfen aller möglichen Herde läßt sich ein herrlich schmeckendes, kräftiges Hausbrot bereiten. Ein wenig Uebung, und die „Hausbachete" bringt Brot, gutes Brot und Freude ins Haus! Freude namentlich bei den Kindern, die so gerne helfen und dabei manches lernen können.

Die Flüssigkeitsmengen in den folgenden Rezepten werden je nach dem Quellungsvermögen des Mehles etwa ein Mehr oder Weniger bedürfen. Das zeigt sich erst beim Kneten des Teiges, da muß dann entweder mit Wasser, wenn der Teig zu dick ist, oder mit Mehl, wenn er zu dünn ist, nachgeholfen werden. Die Erfahrung ist der beste Lehrmeister.

848. Hausbrot. (Rezept einer bündnerischen Hausfrau.) 4 kg Weizenvollmehl, 1 kg Grahammehl, 1 kg Roggenmehl werden in einem Backgeltlein gemischt und ungefähr 4 Handvoll Salz darüber gestreut. Dann wird für zirka 5 Rappen Preßhefe in ein wenig lauwarmem Wasser zu Brei aufgelöst und dieser Brei ins Mehl getan. Mit 3—4 l handwarmem Wasser (oder halb Milch, halb Wasser) wird aus diesem Mehl der Teig angemacht und gut durchgeknetet, bis er ganz zart ist und sich von der Hand löst, was 20 bis 30 Min. Zeit braucht. Nach dem Kneten wird das Geltlein mit dem Teig an einen warmen Ort (Herdplatte, Stubenofen) gestellt und zugedeckt. Dies alles abends zuvor. Ueber Nacht sollte der Teig „gehen", d. h. etwa um die Hälfte wachsen, resp. noch einmal so hoch werden. Am nächsten Morgen überzeugt man sich, ob der Teig gegangen sei. Das setzt manchmal Ueberraschungen ab; denn auch je nach Witterungseinflüssen ist er gelegentlich gar nicht gegangen oder gar „über die Ufer getreten" und will davonlaufen. Das ist aber immer besser, als gar nicht gegangen. Dann wird zuerst der Ofen von der Asche, die allenfalls noch darin ist, reingemacht und geheizt. Es läßt sich kein bestimmtes Holzmaß angeben, weil das von der Heizbarkeit des Ofens und auch von der Außentemperatur abhängt. Im allgemeinen sollte so geheizt werden, daß die Decke des Ofens weißglühend ist, was einer Temperatur von zirka 120 ° R gleichkommt. Ist fertig geheizt, die Glut verglommen, so schiebt man die Asche, wenn der Ofen groß genug ist, ganz nach hinten und reinigt den Boden schnell mit nassem, gut ausgerungenem Tuche

an der Ofenkrücke. Muß man die noch glühende Asche herausnehmen, so geht leicht zuviel Hitze verloren. Dann wird das Brot eingeschoben. Nach ungefähr 1/2 Std. kann man schnell, ohne zu langes Offenhalten der Ofentüre, nachsehen, ob das Brot geraten möchte. Ein leichtes Hellbraun auf der Brotdecke ist vielversprechend, aber auch, wenn erst ein Grau sich zeigt, kann's noch recht werden; man läßt es dann nur länger drin. In 3/4—1—1 1/2 Std. sollte das Brot gebacken sein. Zu gelbes, bleiches Brot, gewöhnlich solches, welches zu vorderst im Ofen war, gibt man noch einmal hinein, um es nachzubräunen. Ueberhaupt, wer es trockener oder ein wenig härter haben will, kann das Brot nochmal hineintun, bis es für ihn erwünscht ist. Gebacken aber sollte es in zirka 1 Std. sein. Ein Teig nach den Gewichten dieses Rezeptes ergibt zirka 10 Brote von mittlerer bis über mittlere Größe.

Es empfiehlt sich, das Brot, nachdem es geformt ist, noch einmal ein wenig an der Wärme gehen zu lassen, bevor man es in den Ofen schiebt; denn es ist besser, wenn der Uebergang von der Außentemperatur in die Ofenhitze nicht zu jäh ist.

Diese Art Hausbäckerei im Winter geht fast in einem mit dem gewöhnlichen Einheizen, nur mit dem Unterschied, daß man etwas mehr Holz nimmt.

849. Hausbrot, auf andere Art. 2 kg Weizenkraftmehl, 1 kg Roggenkraftmehl, oder 3 kg Vollmehl, 2 l Wasser, eine Handvoll Salz, 5 g Hefe.

Die Hefe wird mit 1/2 l von dem Wasser, lauwarm gemacht, angerührt und mit Weizenkraftmehl (ohne Roggen) zu einem dünnen Teig angerührt, den man in die Mitte des nun gemischten Mehles gibt und zugedeckt an die Wärme (event. über Nacht) zum Aufgehen stellt.

Der aufgegangene Vorteig wird mit dem Mehl vermischt, das Salz darüber gestreut, der Teig mit dem lauwarmen Wasser angerührt und etwa 20—25 Min. geknetet. Er soll nicht zu zäh sein; wenn notwendig, mischt man noch etwa 1/4 l lauwarmes Wasser dazu, indem man von Zeit zu Zeit die Hände darin taucht. Wenn er bald fertig gewirkt ist, kann man 3—4 Löffel gereinigten Kümmel darunter mischen. Der Teig soll nun nochmals ruhen und gut aufgehen, zirka 2—3 Std., dann formt man runde und längliche Brötchen, läßt diese nochmals 1/2 Std. ruhen und gibt sie in den gut geheizten Ofen. Backzeit 1—1 1/2 Std. Ergibt 6 kleinere, sehr kräftige Brote.

850. Schwarz-Mittel-Brot. In eine Backschüssel gibt man abends 2 kg Roggenkraftmehl und 2 kg Weizenvollmehl, das bereits schon tagsüber an der Wärme gestanden hat. In der Mitte des Mehles macht man eine Grube, indem man ringsum das Mehl mit der flachen Hand gut andrückt. Man sei dafür besorgt, daß in der Grube von dem weißen Mehl 2—3 Handvoll vorhanden sind. 1/2 l Wasser wird lauwarm gemacht, darin ein gut nußgroßes Stücklein frische Hefe aufgelöst und mit dieser Lösung das Mehl in der Grube sorgfältig zu einem weichen, dickflüssigen Vorteig angerührt und dieser mit wenig Mehl bestäubt. Die Schüssel wird nun mit einem erwärmten Tuche zugedeckt und über Nacht an erwärmten Ort gestellt. Am andern Morgen sieht man zeitig nach, ob sich der Vorteig gehoben hat; an der daraufliegenden Schicht Mehl sieht man auch, ob er sich gehoben hatte und schon wieder etwas zusammengefallen ist. Er ist nun zu weiterer Verarbeitung gebrauchsfertig. Zuerst mischt man den Vorteig gut mit dem übrigen Mehl, auch die beiden Mehlsorten sollen nun gut untereinander gemischt werden, streut Salz darüber (2—3 Handvoll) und macht nun mit zirka 2 1/2 l lauwarmem Wasser den Teig an, der etwa 30 Min. gut geknetet werden soll. Der Teig darf ziemlich naß sein und ist etwas schwerer zu bearbeiten als

Weißbrot- oder Weizenkraftmehlteig. Wenn er glatt und gut gemischt ist, läßt man ihn an warmem Ort, in der Nähe des Ofens, etwa 3 Std. ruhen und aufgehen, formt dann etwa 8 längliche oder runde Brötchen, die man nochmals $^{1}/_{2}$—1 Std. ruhen läßt, schiebt sie in den gutgeheizten Ofen und bäckt sie 1—$1^{1}/_{2}$ Std. Nach Belieben kann man beim „Ausbroten" der einen Hälfte der Brötchen etwas gereinigten Kümmel beimischen. Man erhält so ein gutes kräftiges Schwarzbrot.

Roggenkraftmehl kann, wie Weizenkraftmehl, von der Mühle Haab in Kloten bei Zürich bezogen werden.

851. Grahambrot (Weizenschrotbrot). Viele Leute, namentlich solche mit schwachem Magen, ziehen das leicht bekömmliche, wohlschmeckende und nahrhaftere Grahambrot den aus feingemahlenem Mehl hergestellten Hausbrotarten vor. Auf dem Lande und an kleinen Orten ist es aber nicht immer zu haben, weshalb einige bewährte, einfache Rezepte zum Selberbacken des Grahambrotes gewiß mancher Hausfrau willkommen sein werden.

a) Man nimmt $1^{1}/_{2}$ kg Weizenschrotmehl in eine Backschüssel, vermischt es mit einem Eßlöffel Salz, mischt 5 g mit lauem Wasser aufgelöste Hefe darunter und rührt unter Zugabe von 1 l lauwarmem Wasser einen Teig an, den man gut mengt und knetet. Man läßt ihn 2—3 Std., bis er sich gehoben hat, in Stubenwärme zugedeckt stehen, formt dann 4 Brötchen daraus, die man nochmals $^{1}/_{2}$—1 Std. ruhen läßt und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 1—$1^{1}/_{2}$ Std. Will man sie auf Blechen backen, so streut man etwas Mehl darunter. Wenn die Brötchen aus dem Ofen kommen, kann man sie 1 bis 3mal mit Salzwasser bepinseln, dadurch wird die Rinde weich erhalten und der etwas geringe Salzgehalt ausgeglichen.

b) Grahambrot, auf andere Art. 1 kg Schrotmehl wird abends mit $^{1}/_{2}$ l kochendem Wasser angerührt und über Nacht stehen gelassen. Am andern Morgen gibt man Salz, etwas Butter und Zucker und 25 g Backpulver dazu, knetet die Masse $^{1}/_{2}$ Std. gut durch. Nachdem man das Brot geformt, mit zerlassener Butter bestrichen und die Form ebenfalls mit Butter ausgestrichen hat, läßt man es bei anfangs starkem, dann schwächer werdendem Feuer $1^{1}/_{2}$—2 Std. backen.

c) Grahambrot, feinere Art. $^{1}/_{2}$ l Milch, $^{1}/_{2}$ l Wasser, 1 kg Weizenmehl, $^{1}/_{2}$ kg Roggenkleie (Krüsch), 1 Eßlöffel geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel Salz, 15 g Hefe. Die Hefe löst man am Abend mit etwas von der lauwarmen Milch auf, mischt Milch und Wasser — ebenfalls lauwarm — mit der gelösten Hefe, fügt Mehl, Butter, Kleie und Salz hinzu und arbeitet einen derben Teig davon, den man, zugedeckt, über Nacht an warmem Orte aufgehen läßt. Am andern Morgen formt man zwei schmale hohe Brote davon, bestreicht sie mit Wasser und bäckt sie im mittelheißen Bratofen gar. Man darf sie nicht zu dicht nebeneinander aufs Blech legen, da sie beim Backen in die Breite gehen.

852. Nußbrot. 3 kg Weizenkraftmehl oder Vollmehl, 2 l Wasser, eine Handvoll Salz, 10 g Hefe, 500 g Haselnüsse. Die Haselnüsse werden gut abgerieben, leicht geröstet, dadurch geschält und in der Mandelmühle gerieben. Das Mehl gibt man abends oder früh morgens in eine Backschüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung und macht darin von etwas Mehl und 3 dl von dem Wasser, lauwarm gemacht und damit die Hefe angerührt, einen dünnflüssigen Vorteig. In einigen Std. soll sich dieser um das Doppelte gehoben haben, er wird leicht unter das Mehl gemischt, ebenso die Nüsse, und nun mit dem übrigen lauwarm gemachten Wasser der Teig angemacht, etwa 25—30 Min. geknetet und zum Aufgehen, zugedeckt, 2—3 Std. an die

Wärme gestellt. Je nach dem Mehl braucht es möglicherweise noch etwas mehr Wasser. Nun werden längliche Brötchen geformt, noch etwa 1/2 Std. ruhen gelassen und in 1—1 1/2 Std. gebacken. Man kann auch 100—200 g Rosinen oder Sultaninen unter den Teig mischen. — Ein gutes „Znünibrot“ für **Schulkinder.**

853. Vollmehlbrot. 1 kg gutes Vollmehl, 20 g Salz, 5 g Hefe, 1/2 l halb Wasser und halb Milch. Man siebe abends das Mehl in die Backschüssel, streue das Salz auf, vermenge es damit und stelle die mit einem Tuche gedeckte Schüssel über Nacht in einen warmen Raum. Will man zum Einteigen schreiten, so gieße man die heiße Milch in das kalte Wasser und lasse sie zusammen 25° R (handwarm) abkühlen. Man gebe die Hefe in die Mitte des Mehles in die Vertiefung, überziehe sie mit ein wenig Mehl und zerdrücke sie mit dem Rührlöffel. Man rührt mit 2 dl der Flüssigkeit die Hefe samt weiter benötigtem Mehl zu einem dicklichen Rührteige an, bestäubt ihn mit Mehl und stellt den Teig, zugedeckt, zum Aufgehen an die Wärme. In 1 Std. soll sich der Vorteig gehoben haben, dann gießt man die übrige warm gehaltene Flüssigkeit dazu, verrührt sie mit dem Vorteig, zieht das Mehl darauf ein und knetet so lange, bis er sich von Hand und Schüssel löst. Soll der Teig in einer Form gebacken werden, so darf er etwas dünner sein, damit er sich ein wenig ausbreitet; soll er aber in Brot- oder Weckenform frei gebacken werden, so braucht es einen stehenden Teig. Zeigt sich ein bald fertiger Knetteig zu dick, so tauche man die Hände in Wasser, ist er zu dünn, in Mehl, und fahre so fort, bis die erwünschte Dicke erreicht ist. Der fertige Teig wird mit etwas Mehl bestreut, gedeckt und an die Wärme gestellt. Hat er sich verdoppelt, so wirkt man davon mit Hilfe von Mehl 2 kleinere Brotlaibe oder 2 Wecken; dünneren Teig füllt man in zwei leicht ausgestrichene Kastenformen. Man läßt den Teig so vor dem Einschießen nochmals aufgehen. Die Ofenhitze zum Brotbacken in größerem Quantum muß so sein, daß die Decke des Backofens weißglühend ist, das soll der Hitze von 120° R etwa gleichkommen. Je nach der Größe der Laibe werden sie in 3/4—1 1/2 Std. gebacken.

Wenn man für obigen Teig zum Mehle 50—60 g kalt geriebene (tags vorher gesottene) Kartoffeln mischt, so bleibt das Brot länger feucht und wird schmackhafter. Der Teig kann vereinfacht werden durch Ersatz der Milch durch Wasser.

Schinken in Brotteig zu backen. Durchaus salpeterfreier, halb gar gekochter, wohl abgetrockneter Schinken kann in Brotteig eingeschlagen und mit dem Brot gebacken werden (Wielscher Schinken).

854. Modelbrot (Englisches Kastenbrot). a) 500 g Mehl, 7 g Salz, 10 g Hefe, 1/4 l Milch, 20 g in der warmen Milch gelöste Butter. Ausführung des Teiges wie bei Nr. 853. Auch dieses Brot kann in Weckform frei oder nach Belieben im Blechkasten mit dünnerem Teig gebacken werden. Die Oberfläche wird vor dem Einschließen mit geschlagenem Ei bestrichen. — Dieses Brot ist besonders empfehlenswert für die Herstellung von Triätschnitten, für Obstscharlotten, arme Ritter u. dgl.

b) Modelbrot (Engl. Kastenbrot), andere Art. 500 g bestes, gesiebtes Weizenmehl, knapp 1/4 l Milch, 20 g Hefe, 20 g Butter und 1 Prise Salz. Von einem Viertel des Mehles und der in 1/8 l lauer Milch verrührten Hefe setzt man ein Hefenstück an, das man warmstellt und nach dem Aufgehen mit den übrigen erwärmten Zutaten vermischt. Den Teig knetet und schlägt man auf dem Backbrett zirka 20 Min. lang und läßt ihn dann in einer ausgebutterten länglichen Kastenform 2 Std. lang aufgehen. Man be-

streicht ihn mit zerquirltem Ei und bäckt das Brot in mäßig heißem Ofen zu schöner Farbe.

855. Russisches Weizenbrot (Maloff). Von 1/4 kg Weizenmehl, 25 g Hefe, 1/2 Teelöffel Salz und 1/2 Teelöffel gestoßenem Kümmel nebst einer Tasse guter Milch macht man einen ziemlich derben Teig, gibt ihn in eine dick mit Butter ausgestrichene, möglichst zylindrische Form (kann auch Puddingform sein) und läßt ihn darin aufgehen. Ist der Teig aufgegangen, dann kommt die Form in ein kochendes Wasserbad und muß darin 1 Std. kochen.

856. Hefenbrot. a) 1 kg Mehl, 15 g Salz, 10 g Preßhefe, 1/2 l süßer Rahm oder Milch, 60—125 g süße Butter, 1—2 Eier. Behandlung wie Nr. 853. Die Butter und die Eier werden mit dem Mehl, jedes für sich, an die gleiche Wärme gestellt. Wird der Hauptteig gemengt, so arbeite man die Butter mit Mehl unter den Vorteig, dann kommen die geschlagenen Eier dazu und endlich der Rest der Milch.

b) Hefenwecken. Man formt von dem einmal aufgegangenen Hefenteig einen runden, länglichen Wecken, in der Mitte dicker als an beiden Enden. Dann legt man ihn hufeisenförmig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht am Rücken nebeneinander in entsprechenden Zwischenräumen 3—4 Einschnitte, deckt ihn mit einem Tuche und stellt ihn zum Aufgehen nochmals an die Wärme. Hat er sich wieder kräftig gehoben, so bestreicht man ihn sachte mit verklopftem, mit Wasser oder Milch verdünntem Eigelb, bäckt ihn bei guter Hitze hochgelb und bestreicht ihn darauf, wenn er aus dem Ofen kommt, mit Honigwasser.

c) Zöpfe und Kränze. 2 kg Mehl, 3 Eier, 3/4—1 l Milch oder Rahm, 100—250 g Butter, 40 g Salz. Der Teig muß noch etwas fester sein, als zu Wecken, so daß es einen geschmeidigen Rollteig gibt. Wenn sich der Hauptteig an der Wärme verdoppelt hat, teilt man die Masse für Zöpfe in 2 und für Kränze in 3 Teile, rollt hievon dicke Strangen und zieht sie nach Bedürfnis in die Länge; für Zöpfe müssen sie an den Enden dünner sein als in der Mitte. Die beiden Strangen werden in Kreuzform auf einander gelegt. Dann beginnt das vierteilige Geflecht. Für Kränze müssen die Rollen gleich dick und lang sein. Man beginnt das dreiteilige Geflecht hiefür nicht an einem Ende, sondern in der Mitte und flicht zuerst die eine Hälfte und dann die andere fertig. Die Verbindung wird durch eine aus einem Teigstreifen, der auf einer Seite eingeschnitten und zusammengerollt ist, hergestellte Teigrosette gebildet.

d) Süßer Hefenteig. Zu den Zutaten, wie oben bei c, wie für b, fügt man nach Gutfinden 2—3 Löffel Zucker in die Milch, nimmt dafür aber weniger Salz, und wenn der Teig schließlich richtig bearbeitet ist, kann man nach Belieben noch 125 g Sultaninen, Weinbeeren oder Rosinen dazu geben.

e) Teebrot. Von gesalzenem Hefenteig c, als dicker Rollteig ausgearbeitet, macht man, wenn er zum 2. Mal aufgegangen und ziemlich dick ausgerollt ist, Brötchen, Stengel, Ringe oder Gipfel, welche man weit auseinander auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legt und mit Honigwasser oder verdünntem Eigelb bestreicht. Brötchen und Stengel werden mit Salz und Kümmel bestreut, die Ringe aber mit Hagelzucker. Man läßt sie nochmals gut aufgehen, stellt sie alsdann 1 Std. an die Kühle, daß sie steif werden, und bäckt sie nachher im mittelheißen Ofen. Der Teig zu den Gipfeln wird sehr dünn ausgerollt und in entsprechende Vierecke geschnitten. Diese werden übers Eck aufgerollt, die Rolle etwas in die Länge gezogen und hufeisenförmig aufs Blech gelegt.

f) Brezeln. Von süßem, dickem Hefenteig d mit Rosinen formt man,

wenn er gut aufgegangen ist, Brezeln, legt diese auf mit Mehl bestäubten Blechen etwas auseinander, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie im mittelheißen Ofen hübsch dunkelgelb.

857. **Gugelhopf.** a) 500 g Mehl, 10 g Salz, 10—15 g frische Preßhefe, 1/4 l Milch, 200 g frische Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 1/2 Zitronenschale, 125 g Sultaninen. Man rühre den Vorteig für sich allein mit der in einigen Löffeln Milch aufgelösten Hefe und 1 Löffel von dem Zucker, nebst hinreichend Mehl an, und stelle ihn zum Aufgehen an die Wärme. Sodann rühre man die Butter weiß, vermenge den Zucker und die Zitronenschale damit, schlage die Eier dazu, schwinge dies dick und schaumig und mische es dann mit dem aufgegangenen Vorteig. Man siebe nach und nach das mit dem Salz versehene Mehl dazu. Es muß ein dicker Klopfteig entstehen, der erst dann fertig ist, wenn er unter tüchtigem Schaffen und Klopfen glatt und glänzend geworden ist und sich vom Rührlöffel und der Schüssel ablöst. Der fertige Teig muß sich langsam in die Länge ziehen, ohne zu brechen. Zu allerletzt mengt man noch die Sultaninen darunter und läßt ihn gedeckt wieder so lange an der Wärme stehen, bis er sich verdoppelt hat. Nach gehörigem Aufgehen wird der Teig schneckenförmig in 1—2 gut bebutterte, mit Mehl und Zucker, Grieß oder Paniermehl bestreute Formen gegeben und nochmals zum Aufgehen gestellt. Er wird bei mäßiger Hitze gut gebacken und nach dem Stürzen mit Zucker bestreut.

Vor dem Einfüllen kann die Form mit feinen Mandelstiften ausgekleidet werden. — Der Gugelhopf kann nach Belieben dadurch vereinfacht werden, daß man weniger Butter und dafür so viel Milch zusetzt, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Das zweimalige Heben dieses Hauptteiges ist sehr zu empfehlen, er wird so lockerer und man kommt mit weniger Hefe aus, was das Gebäck verfeinert.

b) Einfacher Gugelhopf. 500 g Mehl, 150 g Zucker, 5 dl Milch, 100 g Butter, 2 kleine Eier, 100 g Rosinen oder Sultaninen (oder gemischt), abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 g Hefe. Man verrührt die Hefe gleichmäßig mit der lauwarmen Milch, macht damit in der Mitte des erwärmten Mehles einen dünnflüssigen Vorteig und stellt ihn zugedeckt zum Aufgehen an einen warmen Ort. Die Butter wird weiß gerührt, Zucker und die erwärmten Eier dazu gerührt und die Zitronenschale beigegeben. In etwa 1 Std. hat sich der Vorteig gehoben, er wird leicht mit dem Mehl vermischt, Butter usw. dazu gegeben, die Masse gut gerührt und geklopft und die gereinigten Beeren dazugegeben. Nun füllt man den Teig in die mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Form, läßt ihn etwa 1 Std. ruhend aufgehen und gibt ihn in den Ofen. Backzeit 1—1 1/4 Std. — Man kann den Gugelhopf auch mit Backpulver machen, dann muß er aber sofort nach Bearbeitung des Teiges in den Ofen.

c) Feiner Gugelhopf. 500 g Mehl, 20—30 g frische Hefe, 1 Obertasse warme Milch, 200 g frische Butter, 125 g Zucker, 6 Eier, 6 Eigelb, je 175 g Rosinen und Weinbeeren, 1 feingehackte Zitronenschale. Behandlung wie oben. Der Schnee der 6 Eier kommt dazu, wenn der Hauptteig sich das erstemal gehoben hat.

d) Hamburger Gugelhopf. 1 kg gesiebtes Mehl, 30 g frische Hefe, 1 Obertasse warme Milch, 1/2 kg weißgerührte Butter, 1 abgeriebene Zitronenschale, 1 Teelöffel Kardamomen oder Zimmet, 8 Eigelb und 6 ganze Eier, 175 g Rosinen (große und ausgesteinte), 175 g Korinthen. Ausführung wie a.

e) Gerührter Gugelhopf, andere Art. 600 g Mehl, 1 Prise Salz, 10—20 g gute Hefe, 2 dl Milch, 200 g Butter, 125 g Zucker, 1/2 abgeriebene Zitronenschale, 60 g süße und einige bittere, gemahlene Mandeln, 8 Eier. Bereitung wie a. Man füllt ihn (halbvoll) in eine gut bebutterte, mit Zucker und Mandelstiftchen bestreute Form, läßt ihn nochmals an der Wärme gut aufgehen und bäckt ihn wie oben.

f) Savarin (französischer Gugelhopf). 500 g Mehl, 7 g Salz, 10 bis 20 g Hefe, 2 dl süßer, warmer Rahm, 175 g Butter, 60 g Zucker, die geriebene Schale einer Zitrone, 3 Eier. Bereitungsart des Teiges wie für gewöhnlichen Gugelhopf (a). Der Teig wird in Ringform gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken. Ist er gestürzt, so wird er noch heiß mit Rumsirup getränkt. Man tränke hiefür in einer Pfanne 150 g Stockzucker mit einigen Löffeln Fruchtsirup und 2—3 Löffeln Rum und koche ihn zu Sirup. Der Rest kann als Sauce serviert werden.

g) Bündnerpitten (Weihnachtsgugelhopf). 180 g zerlassene Butter werden mit 375 g gesiebtem Zucker und nach und nach 5—6 Eiern und soviel Zitronenöl, daß der Geschmack von Zitronen erreicht wird, dick und schaumig gerührt. Dann werden 500 g Schilt- oder Weckenteig mit 1 Obertasse warmer Milch durchknetet und mit der Rührmasse tüchtig vermengt. Diese wird mit 1 Obertasse Rosenwasser verdünnt. Alsdann wird noch soviel warmes Mehl damit verarbeitet, daß ein guter Gugelhopfteig daraus entsteht, der sich schließlich vom Geschirr und Rührlöffel losschält. Zuletzt mischt man noch 60—100 g Weinbeeren dazu, füllt den Teig in 1—2 bebutterte, mit Zucker und Mandelstiftchen ausgestreute Formen halbvoll, läßt ihn an der Wärme gut aufgehen und bäckt ihn braungelb.

858. **Kaffeekuchen.** a) 1 kg Mehl, 10—20 g Preßhefe, 1/2 l Milch, 200 g frische Butter, 125 g Zucker, 4 Eier werden wie zu Gugelhopf, aber zu einem leichten, stehenden Hefenteig verarbeitet. Er wird, nachdem er sich als Hauptteig wieder verdoppelt hat, als gewölbter dicker Kuchen auf das bebutterte Kuchenblech gesetzt, auf der Oberfläche mit einem Kreuzschnitt (2—3 cm tief) versehen, mit Ei bestrichen und im Ofen bei mittelmäßiger Hitze hochgelb gebacken. Butter und Eier können zum Teil durch Milch ersetzt werden.

b) Gefüllter Kaffeekuchen. Obiger (a) oder einfacherer Hefenteig wird, wenn er gut aufgegangen ist, halbfingerdick ausgerollt. Hiervon schneidet man Boden und Deckel gleichgroß; ersterer wird außen am Rand zweifingerbreit mit Wasser bestrichen, dazwischen aber mit einer Mischung von Weinbeeren, Rosinen, geschnittenem Zitronat und Zucker bestreut, diese mit Butterflöckchen belegt und der Deckel dann aufgesetzt, gut angedrückt, dem Rande entlang gekneipt und, wenn er sich wieder etwas gehoben hat, auf der Oberfläche mit einer Mischung von zerlassener Butter, Honig und Eigelb bestrichen. Er wird in mittlerer Hitze braungelb gebacken. Statt Hefenteig kann man auch Blätterteig nehmen.

859. **Teekuchen.** 1 kg Mehl, 1 Prise Salz, 20 g Hefe, 6 dl Milch, ferner 4 Eier, 100 g Butter, 1 gehackte Zitronenschale. Dieser Teig, zu dem alle Zutaten gewärmt und die Butter geschmolzen werden müssen, wird ohne Vorteig angemacht. Er muß als dicker, langsam zusammenfließender Klopfteig so bearbeitet werden, daß er überall von Schüssel und Rührlöffel sich löst und auf einem großen, mit Mehl bestreuten Randbleche allseitig gleich dick (fingerdick) ausgebreitet werden kann. Man stellt ihn zum Aufgehen 1 Std. an die Wärme, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn vor dem Einschieben in den Ofen stark mit Zucker und Zimmet (nach Belieben auch Mandelstiftchen) und legt 50 g zerpflückte Butter obenauf. In guter Hitze wird er hübsch

gelb gebacken. Nach Belieben kann man ihn statt der Bestreuung mit Zimmetglasur versehen, wenn er gebacken ist.

860. Gefüllte Schnecken. Hefenteig (s. Nr. 856) wird zu einem runden, halb kleinfingerdicken Kuchen ausgewellt. Dieser wird mit Butter bestrichen und mit gereinigten Rosinen, zerschnittenen Weinbeeren, Sultaninen und Zucker dicht bestreut und hierauf ganz locker zusammengerollt. Er wird in halbfingerlange Stücke zerschnitten, und diese werden nicht zu nahe aneinander so auf ein bebuttertes Backblech geordnet, daß die Schnittflächen nach oben und unten treten. Sobald sie sich so weit ausgedehnt haben, daß sie sich zusammenschließen, bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in mittelmäßiger Hitze gar. — Gut zu Kaffee oder Tee.

861. Zwieback. a) ½ kg gesiebtes Mehl, 7 g Salz, 5—10 g Hefe, 4 Löffel Rahm, ¼ l Wasser, 180 g Butter, 100 g Zucker. Es wird wie bei Hefenbrot (Nr. 856) zuerst ein Vorteig gemacht und zwar mit warmem Rahm und 4 Löffel Wasser und dann, wenn dieser sich verdoppelt hat, ein guter, sich von Hand und Schüssel abschälender Knetteig bereitet, welchen man über Nacht gedeckt in kühlerer Temperatur langsam aufgehen läßt, bis er Risse bekommt. Man wirkt ihn wieder zusammen, teilt ihn in zwei Hälften und füllt diese in mit Butter bestrichene Blechkasten. Man läßt den Teig nochmals aufgehen, bestreicht ihn mit kalter, süßer Milch und bäckt ihn bei guter Hitze (110° R) gelbbraun. Am folgenden Tage zerschneidet man die Zwiebacke zu Schnitten und röstet sie im abgekühlten Ofen gelb.

b) Aniszwieback. Zu Aniszwieback brüht man 20—25 g Anis mit siedendem Wasser und gibt ihn, wenn er gequollen ist, mit dem Wasserrest zum Hauptteig, der im übrigen aus gleichen Zutaten wie a besteht und ebenso bereitet wird. So viel laues Aniswasser man nimmt für den Hauptteig, so viel Wasser bedarf man weniger.

862. Christstollen. Man gibt in eine Schüssel 125 g gereinigte, entkernte Weinbeeren, 250 g gereinigte Sultaninen, 125 g geschnittene Mandeln — nach Belieben mit einigen bittern — 100 g geschnittenes Zitronat nebst 15 g Muskatblüte. Das alles wird tüchtig untereinandergemischt und mit soviel Rosenwasser befeuchtet, daß es kaum feucht wird, und dann, gut zugedeckt, an die Wärme gestellt. 1 kg Mehl, 7 g Salz, 10—15 g Hefe, ½ l Milch oder Rahm, 250 g frische Butter, 125 g Zucker. Man mache wie zu Hefenbrot einen Vorteig und lasse ihn doppelt aufgehen. Dann mache man mit den übrigen Zutaten einen guten, geschmeidigen Hefenteig, den man wieder doppelt aufgehen läßt. Die oben genannten warmen Zutaten werden nun leicht unter den aufgegangenen Teig geknetet, ein Wecken davon geformt, dieser auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gegeben, mit einem Stabe der Mitte entlang ein tiefer Einschnitt gemacht und nochmals 2 Std. zum Aufgehen gestellt. Dann wird die Stolle, mit Honigwasser bestrichen, gebacken und noch warm mit Zucker und Zimmet bestreut. Will man die Stolle einfacher haben, so nehme man das doppelte Quantum Mehl, Milch und etwas mehr Zucker.

Kuchen, Wähen oder Fladen.

Vorbemerkung. Beim Wähenbacken sorge man für einen gleichmäßigen, hochstehenden Teigrand. Wird der Kuchen nicht im Kuchenblech gebacken, so muß er auf der Backschüssel schön eingerollt werden. Kommt er aber in einem Blech mit Rand in den Ofen, so wird der überstehende Teig nicht eher abgeschnitten, als bis er fest an den Blechrand angedrückt ist. Dann wird der Ueberschuß mit dem Wellholz abgekneipt. Will man einen dicken Rand, so legt man den ab-

getrennten Teigabfall zu und preßt ihn an den ersten, mit Wasser benetzten Rand gleichmäßig an. Bei feineren Kuchen wird der Rand vor dem Backen mit Ei bestrichen.

863. Teige zu Kuchen. a) Brotteig (Nr. 853). Verbessert nach Belieben mit 20—30 g Butter. Für süße Kuchen oder Obstkuchen gibt man 20 g Zucker dazu.

b) Tournierter Brotteig. Gewöhnlicher Weißbrotteig, vom Bäcker gekauft, oder Weißbrotteig Nr. 853 wird zum Kuchenbacken dadurch verbessert, daß man, nachdem er schön aufgegangen ist, 30, 60—90 g frische Butter auf 1/2 kg Teig so einarbeitet, wie bei Blätterteig.

c) Hefenteig. Für einen großen oder zwei mittlere Kuchen bedarf man 1/2 kg Mehl, 10 g Salz, 5—10 g Hefe, 30—60 g Butter, 1 Ei, 1/4 l Milch. Behandlung wie Hefenteig (Nr. 856). Will man süßen Hefenteig, so nehme man 5 g Salz und 25—30 g Zucker.

d) Mürbteig für feinere Kuchen oder für Obstkuchen. Siehe Mürbteig (Nr. 706), gesalzen oder süß.

e) Gerührter Kuchenteig mit Backpulver. 50 g Butter werden leicht geschmolzen und darauf weiß gerührt. Zu süßem Teig fügt man nachher 25 g Zucker und 1 Prise Salz zu, für gesalzenen aber 7 g Salz. Man rührt dies mit 1 Löffel Mehl zusammen glatt ab, gibt dann 1/8 l kalte Milch und endlich noch soviel mit Backpulver gemischtes Mehl (siehe Nr. 706 c) hinzu (im ganzen 180—190 g mit dem Ausarbeiten), bis der Teig zum Ausrollen die richtige Dicke hat. Will man ihn leer zu Fladen (Düllen) backen (s. Birnfladen), so kann man den Teig entweder durch Beigabe von etwas mehr Milch oder mit etwas weniger Mehl als dicken, langsam zusammenfließenden Klopfteig halten, den man in einem Randblech zu backen hat.

864. Rahmkuchen. Nidelwähe. a) Ein Blech mittlerer Größe wird mit gesalzenem Hefen- oder Brotteig belegt. Rahmfülle: 30 g Mehl, 1—2 Eier, 1/2 l dicker, süßer Rahm, etwas Salz und Muskatnuß werden zusammen glatt angerührt und mit dem Schneeschläger schaumig geschwungen. Man verteilt die Fülle gleichmäßig auf den Teig und bäckt den Kuchen in guter Hitze.

b) Gewürzter Rahmkuchen. Man gebe zu obiger Fülle (a) je eine kleine Messerspitze Zimmet, Anis, Koriander und Nelkenpulver.

c) Süßer Rahmkuchen. Zu obiger Masse gibt man statt Salz und Gewürz Zucker und Zimmet. Dazu wird süßer Hefen- oder Mürbteig verwendet.

d) Saurer Rahmkuchen. Dicker, saurer Rahm wird mit soviel Mehl angerührt, daß er beim Ablaufen vom Löffel sich leicht häufelt. Als Würze nimmt man Salz, feingehackte Zwiebel, etwas weißen Pfeffer und nach Belieben Kümmel. (Zwiebel und Kümmel nur für Liebhaber.) Gesalzener Hefen- oder Brotteig.

e) Falscher Rahmkuchen. 50 g Butter werden weißgerührt, mit 2 Eiern und beliebiger Würze verrührt, 60 g Mehl dazu gegeben und mit 1/2 l Milch angeteigelt. Gesalzener Hefen- oder Brotteig.

f) Rahmkuchen mit Grießunterlage. Man streicht halbfingerdick erkalteten, gesalzenen oder süßen, dicklichen Grießbrei direkt auf den Kuchenteig. Dann füllt man 1/2 Portion Rahmkuchenfülle a, b oder c darüber. Süßer Kuchen kann vor dem Backen nach Belieben noch mit gehackten Mandeln bestreut werden. Man verwendet gesalzenen Hefen- oder Brotteig, wenn der Brei gesalzen ist; süßen Teig, wenn die Fülle versüßt ist.

865. Kartoffelkuchen. a) 500 g tags zuvor gesottene Kartoffeln werden am Reibeisen gerieben. Man würzt sie mit Pfeffer und Salz, verrührt sie mit 1—2 Eiern und soviel Rahm, daß es eine leicht streichbare, nicht auseinanderlaufende Masse gibt. Schmeckt am besten auf Brotteig. Der Kuchen wird warm serviert.

b) Süßer Kartoffelkuchen. 2—3 Eier werden mit 125 g Zucker schaumig gerührt. Damit wird 1/2 l dick geschwungener Rahm vermischt, dann gibt man soviel erkaltete, am Reibeisen geriebene Kartoffeln dazu, bis ein ziemlich dicker Brei entsteht. Man gibt ihn auf einen ausgerollten Hefenteig, belegt ihn mit Butterstückchen und bäckt ihn hübsch gelb.

866. Grießkuchen. 1 l Milch oder halb Milch halb Wasser, 120—150 g Grieß, 50 g Zucker, 50—75 g Butter, 1/2 Kaffeelöffel Zimmet, 60 g Rosinen, Weinbeeren oder 500 g frische Kirschen, 2—4 Eier. Man kocht aus Milch, Zucker, Grieß und Butter einen süßen Grießbrei. Etwas abgekühlt, rührt man 1 Ei nach dem andern (besser ist es, man schlage das Weiße zu sehr steifem Schnee), die gereinigten und abgebrühten Rosinen oder Kirschen dazu, wobei die Masse jedesmal tüchtig geklopft wird. Zuletzt fügt man den Zimmet bei. Dies reicht für 1 großen oder 2 mittlere Kuchen von beliebigem Teig.

867. Reiskuchen. Wie Grießkuchen. Der Brei dazu kann auch nach Nr. 518 bereitet werden.

868. Quarkkuchen. a) 2 l dicke Milch werden mit 4 dl heißem Wasser gebrüht, tüchtig verrührt und etwa 1/2 Std. an warme Herdstelle oder in den Selbstkocher gestellt, auf eine Unterlage, wenn heiße Gefäße darin sind. Setzt man die Dickmilch zu starker Wärme aus, so wird der Quark rauh. Hat sich so die Molke ausgeschieden, so schüttet man sie auf ein Sieb, über welches man ein Käsetüchlein gebreitet hat. Ist die Molke vollständig abgelaufen, so gibt man den zurückgebliebenen Quark in eine Schüssel, verrührt ihn zart und mischt ihn dann unter folgende, gut geschwungene Masse: 50 g weiß gerührte Butter, 2—4 Eier, 2 dl süßer Rahm, 30—40 g Mehl, Salz und Zucker, gebrühte und aufgequollene Rosinen und Zimmet nach Belieben. Diese Fülle wird auf einen großen Kuchen von beliebigem Teig gegeben und gelb gebacken.

b) Quarkkuchen, andere Art. 375 g süßer Quark wird fein verrührt. Man gibt 90 g Zucker, 60—80 g Mehl, 60 g Rosinen und 2—4 ganze Eier, eines nach dem andern, und zuletzt 60 g zerlassene Butter dazu. Ist die Masse zu fest, so gibt man noch etwas Milch dazu. Als Würze fügt man Zimmet oder Zitronenschale nach Belieben bei. Die Masse wird auf Mürbteig gebacken.

869. Zwiebelkuchen. a) 3/4 kg Brot- oder Hefenteig wird ausgerollt und auf ein großes Kuchenblech gelegt. 50 g feingewürfelter Speck, 25 g Butter und 250 g fein gehackte Zwiebeln nebst einer kleinen Handvoll Salz und 1—2 Teelöffel Kümmel werden zusammen so lange geröstet, bis die Zwiebeln Farbe nehmen wollen. Dann dämpft man 30—40 g Mehl damit und löscht mit 1/4 l Milch oder Wasser ab. Man läßt die Masse bis zum Kochen kommen, rührt, wenn sie erkaltet ist, 2—3 Eier und 3 dl dicken Rahm dazu.

b) Zwiebelkuchen, zweite Art. Ein guter Zwiebelbrei (Nr. 387) wird mit Backcreme (Nr. 880 a) verrührt, die Masse mit Pfeffer und Salz hinlänglich gewürzt, dann auf Brot- oder Hefenteig gegeben und in guter Hitze gelb gebacken.

c) Zwiebelkuchen, dritte Art. 2 kleine, geschälte Brötchen (100 g Brot) werden verzupft, mit 1/4 l kochender Mich begossen und zugedeckt.

125 g feingehackte Zwiebeln werden mit Salz in 50 g Butter weich gedämpft und zum Abkühlen hingestellt. Unterdessen wird das Brot mit 2 bis 4 Eiern und 2 dl Rahm wohl verrührt, dann kommen die Zwiebeln und beliebig ein wenig weißer Pfeffer dazu. Ein größeres Kuchenblech wird mit Brot- oder Hefenteig belegt, die Fülle aufgestrichen und der Kuchen bei guter Hitze gebacken.

870. Käsekuchen. a) 100—150 g neuer Magerkäse (alter würde nicht so leicht schmelzen) wird gerieben, wenn möglich am Abend vorher mit frischer, kuhwarmer Milch zu einem dicken Teige angerührt und morgens mit Pfeffer und dem noch nötigen Salz gewürzt, dann messerrückendick auf Brotteig gestrichen und in guter Hitze gebacken. Will man den Kuchen besser haben, so nehme man am Morgen noch etwas Milch und 1—2 Eier hinzu.

b) Käsekuchen, andere Art. 100—150 g guter Emmentalerkäse, gerieben oder gehackt, wird in Backcreme (Nr. 880 a) gerührt, beliebig mit Pfeffer und Salz gewürzt, auf Brot- oder Hefenteig (s. Nr. 863) gestrichen und gut gebacken.

c) Käsekuchen, dritte Art. Man belegt ein Blech mit Hefen- oder Mürbteig (s. Nr. 706). 30 g Mehl werden mit 2—3 Eiern und ½ l süßem Rahm oder Milch angerührt. Darauf fügt man noch 125 g gehackten, fetten Käse, etwas Salz, 1 Messerspitze weißen Pfeffer dazu und bäckt den Kuchen in guter Hitze. Läßt man den Käse weg, so hat man wiederum einen guten Rahmkuchen. Nach Belieben kann man die Fülle vor dem Backen mit etwas Kümmel bestreuen.

871. Speckkuchen. Ein mit beliebigem, gesalzenem Teige aufgelegter Kuchen wird mit einem gut geschlagenen, mit 1 Löffel Rahm oder Milch verdünnten, mit Pfeffer und Salz gewürzten Ei überfüllt und dieses gleichmäßig verteilt. Das Ganze wird mit kleinen Würfelchen von geräuchertem Speck bestreut und gut gebacken. Nach Belieben kann man den Kuchen, wenn er halb gebacken ist, mit einer Portion Backcreme (Nr. 880) überfüllen und dann backen, bis diese hübsch gelb ist. Mit dem Speck kann man auch Kümmel auf den Kuchen streuen. Er wird warm gegessen.

872. Krautkuchen. 60 g fein gewürfelter Speck wird gelb gedämpft, dann fügt man 30 g feingeschnittene Zwiebeln mit Salz bei und dämpft diese so lange mit, bis sie Farbe nehmen wollen. Hienach gibt man 1 kg Spinat oder Mangold, etwas Petersilie, beides zusammen roh gehackt, hinzu und dämpft das Grüne nur so lange mit, als es noch keinen Saft abgibt. Dieses wird in eine Schüssel gegeben und, wenn es kalt ist, mit 1—3 Eiern, 3 bis 4 Löffeln Mehl und ½ l süßem Rahm oder Milch versetzt. Man würzt die Masse mit Salz, gibt sie auf kleinfingerdick ausgewellten Hefenteig und bäckt den Kuchen rasch. Er wird warm serviert. Man kann den Spinat auch mit etwas mehr Mehl, oder feinem Grieß binden, und nimmt dann weniger Rahm. (S. auch Spinatauflauf.) Auch ohne Eier wird der Kuchen schmackhaft.

873. Birnkuchen. a) Man bereite eine gute Birnmasse von 1—2 kg gedörrten, weichgekochten Birnen, welche man entweder fein hackt oder durch die Fleischhackmaschine treibt. Sie wird mit 1 Prise Salz, Pfeffer, Nelken, Koriander und Anis nach Belieben gewürzt. Man gibt 1 Gläschen gutes Kirschwasser darunter, sowie soviel zu Sirup eingekochte Birnenbrühe, daß es eine streichbare, nicht flüssige Masse gibt. Der so vorbereitete, gut gewürzte Brei wird 1 cm dick auf den zum Backen ausgetriebenen Brot- oder Hefenteig gestrichen und beliebig mit einer Portion Backcreme Nr. 880 b,

c oder d bedeckt und gut gebacken. Kirschwasser kann man natürlich auch weglassen.

b) Birnfladen. Man bäckt sog. Düllen, d. h. Böden ohne Rand, von 250 g Brotteig. Fertig gebacken sollen sie höchstens 1½ cm dick sein, ihr Durchmesser betrage 30—35 cm. Sie dürfen nicht hart gebacken werden. Kurz vor dem Essen bestreicht man sie zweimesserrückendick mit vorrätiger, leicht streichbarer Birnfülle (wie Marmelade in Gläsern oder Töpfen mit Pergamentpapier belegt, mit solchem verbunden, läßt sie sich wochenlang aufbewahren), legt sie auf ein Kuchenblech und stellt sie zum Warmwerden 5—10 Min. in das warme Rohr oder auf schwache Glut. Mit frischer Butter, und auch ohne solche, schmecken sie vorzüglich.

Gleicher Weise kann man Aepfel- und Zwetschgenfülle (von frischen oder gedörrten) zu solchen Böden verwenden.

874. Aepfelkuchen. a) Ein Kuchenblech wird mit beliebigem Teige belegt. Feine, saftige Aepfel (Reinetten, Breitacher, Gallwyler, Kantäpfel, Grafensteiner u. dgl. leicht zerkochende Sorten) werden geschält und je in 6 bis 8 Schnitze geteilt. Man mariniert sie 1—2 Std. mit Zucker und Zimmet — härtere Sorten dämpft man mit etwas Butter halbweich —, dann streut man auf den Teigboden reichlich gestoßenes, gedörrtes Brot oder Zwieback oder gehackte, in Butter gelb gebackene Brotkrume und darüber Zucker, Zimmet, gebrühte Rosinen und nach Belieben einige Löffel geriebene Mandeln oder Haselnüsse. Man ordnet die Aepfelschnitze schön im Kreise herum, und zwar vom Rande ausgehend bis in die Mitte. Auf die Aepfel streut man wieder Zucker und Zimmet und belegt sie schließlich noch mit etwas zerpflückter Butter. Dieser Kuchen wird in mäßig geheiztem Ofen ¾ Std. gebacken, damit die Aepfel Zeit haben, weich zu werden.

Anmerkung. Man rechnet zum Marinieren von 1 kg Aepfel 80—100 g Zucker und 5 g Zimmet, 60 g Rosinen und 1—2 Löffel Kirschwasser. Zum Dämpfen der Aepfel, mit 1—2 Löffel Wasser, 20—25 g Butter. Hat man sehr saftige Aepfel, so ist es besser, wenn man den Zucker teilt und die andere Hälfte erst nach dem Backen oder kurz vor dem Auftragen auf den Kuchen streut. Man kann auch, namentlich gegen das Frühjahr, wenn die Aepfel nicht mehr vollsaftig sind, einen Guß von 1—2 Eiern, 2 dl süßem Rahm oder Milch, 30 g Zucker und 5 g Zimmet und 10 g Mehl oder eine süße Backcreme über die Aepfel geben.

b) Aepfelkuchen, andere Art. Von Aepfeln, die nicht mehr saftig sind, nimmt man zu einem Kuchen mittlerer Größe 1 kg, schält und schneidet sie in feine Schnitzchen, dämpft sie mit 20 g Butter, einigen Löffeln Wein, Zucker und Zimmet, sowie nach Belieben mit gereinigten Rosinen, halbweich. Man gibt sie erkaltet auf den im Kuchenblech ausgebreiteten Teig und gibt folgenden Guß darüber: 40—50 g süße, weißgerührte Butter, 1—2 Eier, 30 g Mehl, 7 g Zimmet und 2 dl süßen Rahm oder Milch, oder nach Belieben eine Backcreme (Nr. 880 a, b oder c). Der Kuchen wird im Ofen langsam gelb gebacken. Mit Zucker und Rosinen gekochter, dicker, säuerlicher Aepfelbrei läßt sich ebenso verwenden.

875. Kirschenkuchen. a) Ein Blech wird mit einem beliebigen Teige belegt. Auf diesen wird ein süßer, gewöhnlicher Reis- oder Grießbrei gestrichen. Daraufhin legt man ausgesteinte, süße, schwarze Kirschen und bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze. Zucker wird auf den Kuchen gestreut, wenn er gebacken ist.

b) Kirschenkuchen, andere Art. 80—100 g Butter werden weiß gerührt. Man gebe 25 g Zucker und 3 Eigelb hinzu, die man zusammen recht schaumig rührt. Die Masse wird mit einem Kaffeelöffel Zimmet und nach Belieben mit einer Handvoll gehackten Mandeln gewürzt, dann mischt man

ein in Milch geweichtes Milchbrötchen und den steifen Eierschnee zuletzt dazu. Es werden so viele Kirschen beigegeben, als darin Platz haben. Die Masse wird auf einen Brösel- oder Mürbteig gegeben und gut gebacken.

876. Zwetschgenkuchen. a) Man belegt ein Blech mit beliebigem Teig, streut fein gestoßenes Brot und auf dieses reichlich Zucker und Zimmet. Die von den Steinen befreiten, in der Mitte entzwei geschnittenen Zwetschgen legt man so im Kreise herum, daß das Blaue nach unten gekehrt ist. Danach streut man wiederum Zucker und Zimmet darauf und bäckt den Kuchen bei mittelstarker Hitze 3/4 Std. — Ueber Kirschen- oder Zwetschgenkuchen kann man, wenn sie halb gar gebacken sind, beliebige Backcreme (s. Nr. 880) geben.

b) Kuchen von gedörrten Zwetschgen. Weichgekochte, gedörrte Zwetschgen werden fein gehackt, mit Zucker und Zimmet gewürzt und auf einen guten Kuchenteig gegeben. Diese Kuchen werden auf beliebige Weise so, oder mit Backcreme (Nr. 880 c oder d) gleichmäßig bedeckt, gut gebacken.

c) Kuchen von sterilisierten Zwetschgen wird wie solcher von frischen Zwetschgen bereitet (siehe a). Den Saft davon verwendet man zu Pudding, Köpfli usw.

877. Heidelbeerkuchen, wie Zwetschgenkuchen (Nr. 876).

878. Rhabarberkuchen. Man belegt ein Blech mit feinerem Kuchenteig und bestreut diesen mit gestoßenen, gelb gebratenen Brotbröseln oder mit Paniermehl, beliebig gemischt mit geriebenen Haselnüssen. Darauf legt man kleine Stücke von gewaschenen, gut vertropften Rhabarberstielen und bäckt den Kuchen in mittelmäßiger Hitze. Vor dem Auftragen wird der erkaltete Kuchen mit Zucker und Zimmet bestreut. Der Kuchen kann auch mit einer Backcreme oder mit Mandelguß (s. Nr. 880 c) überfüllt werden.

879. Nußkuchen. 125 g Baumnußkerne, 150 g Zucker, 1/2 gehackte Zitronenschale, ein Ei und 2 dl guter süßer Rahm. Man belegt ein Blech mit gutem Mürbteig, stößt die gebrühten und abgewaschenen Nußkerne mit wenig Rosenwasser ganz zart, gibt den gestoßenen Zucker usw. bei, rührt die Masse dick und blasig und füllt sie auf den Kuchen, welchen man bei mittlerer Hitze bäckt.

880. Backcreme. a) Man kocht einen dünnen Brei von einem Kochlöffel Mehl oder feinem Grieß, 1/4 l Milch, 1/4 l Rahm oder 1/2 l Milch, 30 g Butter und 1 Prise Salz. Wenn die Creme erkaltet ist, rührt man 2 Eier hinzu. Für süße Kuchen gibt man nach Belieben 50—60 g Zucker dazu und würzt sie mit etwas Zimmet oder Zitronenschale oder gemahlenen Mandeln.

b) Backcreme, andere Art. 1 Teelöffel Kartoffelmehl wird mit 1/4 l Milch angerührt, 25 g Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker und 20 g Butter werden dazu gegeben und unter Umrühren aufgekocht. Man zieht sie vom Feuer, läßt unter öfterm Umrühren etwas abkühlen, mischt 2 Eigelb und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß dazu. — Für gesalzene Kuchen läßt man den Zucker weg und nimmt dafür 1 Prise Salz, und wo es angezeigt ist, ebensoviel weißen Pfeffer. Diese süße Backcreme kann auch zu einer Schneecreme umgewandelt werden, indem man kein Eigelb, sondern, sobald sie vom Feuer gehoben ist, rasch den steifen Schnee von 3 Eiweiß unterzieht. Anstatt Zitronenzucker kann man dieser Creme 1 Teelöffel Vanillezucker beimengen.

c) Mandelguß zu Kuchen. 30 g Butter, 2 Eier, 60 g Zucker, etwas Zimmet, 60 g gemahlene Mandeln, 1/4 l süßer Rahm. Man rührt die Butter weiß, rührt den Zucker und dann die Eigelb bei, mischt die geriebenen Mandeln und den Rahm darunter, danach den Eischnee. Diese Masse wird auf den gefüllten Kuchen gestrichen und dieser damit gebacken.

d) Mandelguß, andere Art. Der steife Schnee von 3 Eiweiß wird mit 125 g Zucker und 60 g geschälten, gemahlenen Mandeln gut untermischt und auf aufgestrichene Birn-, Aepfel- oder Zwetschgenmasse von sterilisierten oder gedörrten Zwetschgen verteilt.

Siehe auch Kuchen von Pasteten- und Mürbteig.

881. **Birnbrot.** In den Birnbrotrezepten kann von den Gewürzen ganz nach persönlichem Geschmack das eine oder andere weggelassen werden. Namentlich für Kinder ist schwach gewürztes Birnbrot, natürlich ohne Beigabe von Kirschwasser oder dgl., eine gesunde Speise.

a) 2 kg gedörrte, gewaschene Birnen werden 2 Tage vor dem Backen gut gewaschen, mit soviel siedendem Wasser begossen, daß es handhoch darob zusammengeht. So stellt man sie gedeckt 12 Std. an die Wärme oder in den Selbstkocher. Dann entfernt man Butzen und Stiele, schneidet die Birnen entzwei und kocht sie mit soviel von dem Einweichwasser, daß es darob zusammengeht, weich. Man merke darauf, daß sie sich beim Einkneten in den Teig nicht breiig zerdrücken lassen dürfen. Ebenso kocht man für sich ½ bis 1 kg gedörrte Zwetschgen so weich, daß man sie entsteinen kann. Birnen und Zwetschgen werden auf ein Sieb gegeben und, wenn sie vertropft sind, am Abend vor dem Backen grob gehackt oder zu Schniefelchen geschnitten. Dann vermischt man sie mit folgenden Zutaten: ½ kg zerschnittene Baumnußkerne, ¼ kg große, geschwellte Rosinen, leicht überhackt, ¼ kg fleischige, in 4 Teile geschnittene Feigen, 30 g Pomeranzenschale und 30 g Zitronat, je in feine, längliche Stiftchen geschnitten, ½ gehackte Zitronenschale, 15 g Zimmet, 15 g gereinigten Anis, beliebig etwas Nelkenpulver, Muskatnuß und Pfeffer, sowie ganz wenig Salz. Beliebig gibt man noch ein Gläschen Kirschwasser dazu. Die Schüssel wird sorgfältig gedeckt an die Wärme gestellt. Abends setzt man in 1½ kg warmem Mehl mit 20—30 g Hefe und ½ l Schnitzbrühe, womit auch die Zwetschgenbrühe vermengt ist, einen Vorteig an, den man zugedeckt an die Wärme stellt. Am frühen Morgen knete man den Vorteig mit dem Rest vom Mehl und der übrigen warmen Schnitzbrühe oder mit warmem Wasser zu einem festen, glatten Hefenteig, den man gut aufgehen läßt. Hat er sich verdoppelt, so schafft man das Birnengemenge gleichmäßig darunter, wirkt von dem Teige 500—750 g schwere Brötchen, legt sie auf mit Butter bestrichene und mit Mehl überstreute Bleche 8 cm weit auseinander und läßt sie gedeckt nochmals gut aufgehen. Man bäckt sie 1 Std. Hutzel- oder Birnbrot kann längere Zeit aufbewahrt werden.

b) Einfaches Birnbrot. Birnen und Zwetschgen, auch süße Aepfelschnitze, werden wie oben mit einem Ueberschuß an Brühe halbweich gekocht, dann grob gehackt und nur mit Nußkernen gemischt, mit Zimmet, Nelken, Pfeffer, Muskatnuß, Anis und Koriander und kaum merklich Salz gewürzt, mit Kirschwasser angefeuchtet, über Nacht gedeckt an die Wärme gestellt, unter recht festen, gegorenen Schwarzbrotteig verknetet, nochmals zum Aufgehen gestellt und gut ausgebacken.

c) Birnwecken. Fein gehackte oder besser durch die Hackmaschine getriebene Birnmasse b wird auf Hefen- oder Mürbteigkuchen gut messerrückendick aufgestrichen, rings einen fingerbreiten Rand frei lassend. Der bestrichene Teig wird locker aufgerollt, an beiden Enden nach unten eingeschlagen, mit Eigelb bestrichen, gestupft und gut ausgebacken. Sehr beliebtes Neujahrsgebäck. Siehe Nr. 746.

d) Glarner Birnwecken. 4½ kg gedörrte Birnen werden 12 Std. zum Aufquellen gestellt, hernach mit 1½ kg süßen Aepfelschnitzen zusammen ½ Std. gekocht und über Nacht in den Selbstkocher gestellt. Sind sie noch

nicht zum Zerdrücken weich, so kocht man sie nochmals auf und stellt sie wieder ein, bis sie sich leicht zerdrücken lassen. Die Brühe darf fast gänzlich einkochen, oder sie wird abgesiebt und extra zu Sirup eingekocht und wieder an die zerstoßenen Birnen gegeben. Diese werden nun vermengt mit 675 g zerlassener Butter, 250 g gestoßenem Zucker, 250 g Orangeat und 250 g Zitronat, beide fein stiftig zerschnitten, Saft und Schale einer Zitrone, 250 g Feigen, ziemlich fein zerschnitten, 250 g entkernten entzweigeschnittenen Weinbeeren, 250 g leicht überhackten Baumnüssen, 20 g Koriander, 20 g Zimmet, 10 g Pfeffer, 10 g Nelkenpulver und einer geriebenen Muskatnuß; der Sirup und 1 Gläschen Kirschwasser werden dazu gegeben. 4½ kg guter Brotteig werden mit 1 kg Butter tourniert oder durchknetet. Weitere Behandlung wie bei c (Birnwecken).

e) Glarnerbirnbrot. 2½ kg gute, gedörrte Birnen werden wie bei a behandelt und, wenn sie von Stiel und Butzen befreit sind, mit etwas Butter, Rotwein und hinreichend Wasser zum Zerdrücken weichgekocht. Man gießt die Brühe ab, zerstößt die Birnen gröblich, gibt 750 g Zucker, 750 g entkernte, entzweigeschnittene Weinbeeren, 125 g fein geschnittenes Zitronat, 375 g gröblich durchhackte Nußkerne, 65 g Zimmet, 10 g Nelkenpulver, ¼ l Rosenwasser und 1 dl Kirschwasser dazu. Dies läßt man über Nacht an der Wärme ziehen. Die Masse wird am Morgen mit 2½ kg gewöhnlichem Brotteig durchgeknetet und in kleine Brote geformt, zu deren Ueberzug man guten Hefen- oder Mürbteig (von 1½ kg Mehl bereitet oder 1½—2 kg Brotteig noch mit 250 g süßer Butter verknetet) verwendet. Von diesem Teig macht man ebensoviele Stücke, als man Brötchen hat, rollt sie zu Kuchen aus und schlägt die Brötchen so hinein, daß die Oberfläche glatt bleibt, legt sie entsprechend weit auseinander auf die mit Butter bestrichenen und mit Mehl überstreuten Bleche, läßt sie gut aufgehen, bestreicht sie mit Ei, stupft sie und bäckt sie.

f) Bündnerbirnbrot. 2½ kg Brotteig werden mit folgender Masse verknetet: 2 kg 1—2mal mit kochendem Wasser oder halb Wasser und Rotwein gebrühte und gedeckt auf dem Ofen oder im Selbstkocher auf warmem Gefäß gequollene, danach zerschnittene, von Stiel und Butzen befreite, gemahlene oder gehackte Birnen werden mit folgenden Zutaten gemischt: ⅓ kg überhackte Nußkerne, ½ kg gereinigte Weinbeeren, Anis, Koriander und Fenchel je 10 g, Zimmet 15 g, Nelken 7 g, Pfeffer 5 g und 1 geriebene Muskatnuß. Dies wird 1 Tag zuvor zurecht gemacht und in einer Schüssel, mit ½ l verdünntem Fruchtbranntwein oder Birnenbrühe übergossen, gedeckt an die Wärme gestellt. Weitere Behandlung wie oben, indem zur Einkleidung Mürbteig oder Hefenteig verwendet wird. Wenn sie nochmals gut aufgegangen sind, werden die Brötchen mit Zucker- oder Honigwasser bestrichen und, gestupft, gut ausgebacken.

Siehe auch Birnwecken unter Pastetenteiggebäck.

Cremen, Gelees und Gefrorenes.

Gute Cremen sind eine sehr angenehme Beigabe zu irgend einem trockenen Gebäck. Sie bestehen aus Eiern, Milch oder Rahm, Zucker und beliebiger Würze. Zur Bereitung von Cremen bediene man sich einer Aluminium-, Nickel- oder unbeschädigten Emailpfanne. Zunächst gibt man Eigelb hinein, dann kommt der Zucker, die Würze und hernach die Flüssigkeit dazu. Wenn man Feinmehl (Mondamin, Maizena, Reismehl usw.) dazu verwendet, gibt

man es, mit einigen Löffeln von der Flüssigkeit dünn verrührt, dazu. Die aufs Feuer gesetzte Masse wird von Anfang an fortwährend mit der Schwingrute geschwungen, je heißer sie wird, desto mehr schwingt man. Sobald dem Rande nach kleine Blasen aufsteigen, hebt man die Creme rasch vom Feuer, schwingt sie noch etwa 5 Min. fort und gibt sie dann, nach Gutfinden durch ein Sieb, in eine Schüssel, in der man sie unter wiederholtem Schwingen, damit sich keine Haut bildet, abkühlen läßt. Wenn sie erkaltet ist, mischt man inzwischen sehr steif geschlagenen Rahm oder den Schnee der Eiweiß darunter, richtet sie dann in die Cremeschüssel an und stellt sie an die Kühle bis zum Gebrauche.

882. **Vanillecreme.** a) 5 Eigelb, 1/2 Stange Vanille oder 1/2 Päckchen Vanillin, 100 g Zucker, 1/2 l Milch oder halb Milch halb Rahm. Wenn sie erkaltet ist, wird der steife Schnee der Eiweiße oder 1/4 l Rahm, der steif geschwungen ist, darunter gezogen. Bereitung laut Vorbemerkung oder nach Nr. 884.

b) Vanillecreme, einfachere Art. 4 Eier, 1/2 Päckchen Vanillin, 90 g Zucker, 1/2 l Milch, knapp 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, oder 3 Eier und 2 Löffelchen Maizena oder Mondamin. Bereitung wie oben, aber ohne Rahm.

c) Vanillecreme mit Erdbeeren. 25 g Reismehl werden mit 2 Löffel kalter Milch aufgelöst, dann gibt man 1/2 l Rahm oder gute Milch, 1—2 Eier, 25 g Zucker, ein Stückchen Vanille und etwas frische Butter dazu und rührt dieses auf dem Feuer, bis es kocht. Hierauf schüttet man in eine Glasschale frische Walderdbeeren, bestreut sie reichlich mit Zucker und gießt die abgekühlte Creme darüber. Bis zum Gebrauch sollte die Schale auf Eis oder in einen guten Keller gestellt werden.

883. **Gebrannte Creme** (Crême brulée). Man bereitet eine Vanillecreme. Dann werden 100 g Zucker in Wasser getaucht und in einer Pfanne dunkelgelb geröstet, alsdann zieht man diesen Zucker mittels eines hölzernen Löffelstiels rasch schneckenförmig unter die angerichtete Creme. Oder man röstet 100 g Zucker mit 2—3 Löffeln Wasser dunkelgelb, löscht ab mit 1/2 l Milch, die mit 1—2 Kaffeelöffel Mondamin oder Maizena verrührt ist, läßt die Milch unter stetem Rühren zum Kochen kommen und gießt die kochende Milch wieder unter Rühren an 1—2 gut verklopfte Eier, rührt die Creme nochmals auf dem Feuer, aber nur bis vor's Kochen. Der Zucker wird hart, wenn man die Milch dran gießt, löst sich aber bald auf. Die Creme kann auch ohne Eier bereitet werden, man verwendet dann 1—2 Löffeli mehr Maizena oder Mondamin, oder 2—3 Löffel gewöhnliches Mehl.

884. **Creme mit Schneeballen.** Man mischt den Schnee von 4—5 Eiweiß mit 200 g Zucker. Dann macht man 3/4 l Milch mit 50 g Zucker siedend, sticht mit einem runden, ins kalte Wasser getauchten Löffel eigroße Ballen aus, legt nur wenige auf einmal in die siedende Milch. Wenn sie auf der untern Seite steif sind, wendet man sie sorgfältig und läßt auch diese Seite steif werden. Man hebt sie mit dem Schaumlöffel aus, läßt sie gut abtropfen und legt sie nebeneinander in eine tiefe Schüssel. Den Milchrest benutzt man zu einer Vanillecreme, indem man ihn auf 1/2 l ergänzt. Man gibt die kochende Milch unter stetem Rühren über die gut mit Vanillezucker verklopften Eigelb, rührt die Masse auf kleinem Feuer noch tüchtig, sie soll aber ja nicht kochen. Man richtet die Creme an, rührt sie hie und da, damit sich keine Haut bildet, gibt sie erkaltet in die Cremeschüssel und garniert sie mit den Schneeballen.

885. Schokoladecreme. a) Man bereitet eine gute Creme. 125 g zerbröckelte Vanilleschokolade werden in der Pfanne mit 1/2 Glas Wasser geschmolzen. Man rührt sie an die Creme, welche man bis zum Erkalten weiterschwingt. Dann wird der steife Eischnee oder Schlagrahm darunter gemengt und die Creme angerichtet. Diese Creme kann gut ohne Eier bereitet werden, siehe Nr. 883.

b) Schokoladecreme, andere Art. Man rührt 3 ganze Eier in einem hohen Topf schaumig, fügt 250 g geriebene Schokolade, sowie 1 l süßen Rahm hinzu, stellt den Topf in einen anderen mit kochendem Wasser und quirlt den Schokoladeschaum bis fast ans Kochen. Man füllt ihn sodann in breite Schalen und trägt ihn sofort auf. Als Zuspeise reiche man kleines Gebäck.

886. Kaffeecreme wird wie Schokoladecreme (Nr. 885) bereitet; man nimmt anstatt der aufgelösten Schokolade eine Tasse recht guten, starken schwarzen Kaffee, gibt ihn unter stetem Rühren tropfenweise in die Creme.

887. Mandelcreme. 60 g süße und 2—3 bittere, gebrühte, abgetrocknete, geschälte und gemahlene Mandeln, 1/2 l Milch, 75 g Zucker, 2—4 Eier, etwas Orangenblütenwasser. Die Mandeln und der Zucker werden mit 3/4 von der Milch aufs Feuer gesetzt und aufgekocht. Sobald die Milch steigt, hebt man sie einen Moment vom Feuer, rührt die Eigelb mit der übrigen Milch gut an, setzt die Mandelmilch wieder auf und schwingt die Eigelb hinein. Man setzt das Schwingen fort, bis vor den Kochgrad, hebt die Creme vom Feuer und schwingt, bis sie ziemlich abgekühlt ist. Alsdann wird der Eischnee oder Rahm leicht darunter gemengt, worauf die Creme angerichtet wird.

888. Nußcreme. 200—280 g Nußkerne legt man 1 Std. in kaltes Wasser, zieht dann die braune Haut ab und reibt die Nüsse durch eine Reibmaschine. Dann rührt man 6—8 Eigelb mit 400 g Zucker recht schaumig, gibt die geriebenen Nüsse, einen Löffel Rum, 1 Glas weißen Wein, den Eierschnee und 30 g aufgelöste, halb rote, halb weiße Gelatine daran, rührt die Masse 20—25 Min. langsam durcheinander und gießt sie dann in passende Schalen. Wenn die Speise steif ist, garniert man sie kurz vor dem Gebrauche mit Schlagrahm. Natürlich kann man die Creme auch ohne Gelatine bereiten, wenn man sie nicht steif haben will. Sie wird ohne Gelatine feiner.

889. Aepfelcreme. 3—4 gute, mittelgroße Kochäpfel werden geschält, das Kernhaus ausgestochen und die Früchte so halbiert, daß jede Hälfte in der Mitte die schöne, runde Oeffnung zeigt, aus der das Kernhaus entfernt wurde. Die Aepfelstücke legt man nebeneinander in ein Gefäß, übergießt sie mit Wasser, einer 1/2 Tasse Wein, gibt 8 Stück Würfelzucker dazu und kocht sie langsam weich, ohne daß sie zerfallen. Sind sie erkaltet, legt man sie vorsichtig in eine weite Schale nebeneinander, füllt jede Hälfte mit einer Fruchtmarmelade, oder mit gewiegten Mandeln, Nüssen und Datteln. Dann verrührt man in einer Pfanne 30 g Kartoffel- oder Reismehl mit 1/2 l guter Milch, 2 Eigelb, 25 g Butter, 2 Stück Makronen und 3 Stück Würfelzucker, gibt einen kleinen Löffel Rum dazu und kocht die Creme langsam unter beständigem Rühren. Dann zieht man sie vom Feuer, schlägt sie, bis sie etwas abgekühlt ist, und gießt sie dann über die Aepfelscheiben. Die Schale wird auf Eis oder mehrere Std. in den Keller gestellt. Kurz vor dem Gebrauch werden 2—3 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit 3—4 Löffel Staubzucker und 2—3 Löffel feiner geriebener Schokolade untermischt, und diese Masse oder Schlagrahm auf die Creme verteilt. Auch ohne diesen Guß hat man eine sehr feine Speise.

890. Brombeer-, Himbeer- oder Johannisbeercreme. 1—2 Teelöffel Reismehl oder Maizena werden mit 2 dl kalter Milch angerührt und dann mit dem Safte von einem Teller Brombeeren oder Himbeeren oder Johannisbeeren und hinlänglich Zucker ans Feuer gesetzt. Unter beständigem Umrühren läßt man die Creme aufkochen, dann richtet man sie an. Anstatt Milch kann auch Wein und anstatt Beeren Fruchtsaft zur Bereitung dieser Cremen verwendet und diese beliebig mit Schlagrahm garniert werden.

891. Orangencreme. Die Schale von 2 Orangen wird auf 300 g Zucker abgerieben. 4—6 Eigelb, ³/₄ l Milch werden mit dem Zucker auf gelindem Feuer tüchtig geschlagen, dann durchgeseiht und zum Erkalten gestellt. Vor dem Servieren mischt man ¹/₂ l geschlagenen Rahm darunter, oder man garniert die Creme mit geschlagenem Rahm und frischen Orangenschnitzchen.

892. Orangenschaum. 4 ganze, frische Eier werden gut zerklopft, der Saft von 4 Orangen und 2 Zitronen und 125 g Grießzucker darunter gerührt. Die Masse wird in einer Messingpfanne auf dem Feuer mit einem Schneebesen zu steifem Schaum geschlagen. Die Speise kann kalt oder warm serviert werden.

893. Rhabarbercreme. Rhabarberstengel werden sauber gewaschen, wenn sie noch zart sind, mit der Haut in Stückchen geschnitten wie zu Kompott, mit so viel Wasser, daß es darüber zusammengeht, und etwas Zucker aufs Feuer gesetzt und etwa 5 Min. gekocht. Inzwischen rührt man 1—2 Löffel Maizena oder Mondamin mit wenig Wasser glatt an, gibt den durchgesiebten Rhabarbersaft daran, kocht dieses mit dem je nach Geschmack notwendigen Zucker unter stetigem Umrühren einige Male auf und gibt dies, wieder unter tüchtigem Rühren, an 2—3 verklopfte Eier. Dann wird die Creme auf dem Feuer nochmals kurz gerührt, — darf aber ja nicht kochen — angerichtet und erkalten gelassen. Damit sich keine Haut bildet, muß wieder von Zeit zu Zeit gerührt werden, auch kann jetzt noch etwas süßer geschlagener Rahm daruntergezogen werden.

894. Zitronencreme. a) Wie Vanillecreme (Nr. 882). Anstatt Vanille nimmt man abgeriebene Zitronenschale, oder als weitere Gewürze können Zimmet oder Orangenschale verwendet werden, wovon die Creme ihren Namen erhält.

b) Zitronenspeise. Den Saft von 4 Zitronen, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 10 Blatt rote Gelatine, 2 Kaffeetassen Zucker und zwei Kaffeetassen Wasser quirlt man zusammen und läßt die Mischung 1 Std. lang stehen. Dann fügt man ¹/₂ l heißes Wasser hinzu und rührt so lange, bis die Gelatine sich klar aufgelöst hat. Wenn die Speise nach längerem ruhigem Stehen anfängt, dick zu werden, zieht man nach und nach den steifen Schnee der 4 Eier darunter, füllt sie in Glasschalen und stellt sie auf Eis oder in recht kaltes Wasser. Diese Creme, die am selben Tage verspeist werden muß, ist im heißen Sommer köstlich erfrischend und von feinstem Geschmack. Man reicht Biskuit oder Teekuchen dazu, kann sie aber auch mit Schlagrahm garnieren.

895. Weincreme. 6 kleine Eier, 150 g Zucker, der Saft einer Zitrone, ¹/₂ l Weißwein. Ausführung wie Vanillecreme (Nr. 882).

896. Weincreme, italienische (Zabayone). Eidotter, Weißwein und Zucker werden auf gelindem Feuer schaumig geschlagen. Man achte aber ja darauf, daß die Creme nicht zum Kochen kommt. Wird sie zu lange auf dem Feuer geschlagen, so fällt sie zusammen und wird krümelig. Man nimmt auf das Eigelb je eine halbe Eierschale Zucker und Weißwein. Nach Belieben kann man die Creme noch mit 1 Gläschen feinem Rum, oder Maraschino oder

Zitronensaft würzen. Man kann sie über eingemachte Pfirsiche, gekochte Apfelhälften oder Aprikosen anrichten. 4 Eidotter, 4 Eierschalen Zucker und Wein reichen für 2—3 Personen. Die Creme wird sofort heiß serviert. Verwendet man die ganzen Eier, so berechnet man auf das Ei 2 halbe Schalen Wein und Zucker.

897. Weincreme, italienische, mit Ananas (Zabayone). Für 8—10 Personen. 8 Eigelb, 6 Eiweiß, je 12 halbe Eierschalen Zucker und Weißwein und der Saft von 1—2 Zitronen werden auf dem Feuer mit der Schwingrute schaumig geschlagen, dürfen aber ja nicht zum Kochen kommen. In einer Cremeschüssel belegt man den Boden mit zerkleinerten, eingemachten Ananasschnitten, gibt ein wenig von dem Saft dazu, gießt die Creme darüber und serviert sie sofort. Anstatt Wein kann man auch den Saft der Ananas, oder halb und halb verwenden.

898. Käsecreme. 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 2 Eigelb und 1 Prise weißer Pfeffer werden langsam mit 4 dl Milch angerührt, aufs Feuer gesetzt und unter stetigem Schwingen vors Kochen gebracht. Dann streut man 2 Löffel geriebenen Fettkäse oder Reibekäse dazu, hebt die Pfanne vom Feuer und schwingt die Sauce noch weiter, bis sie ein wenig abgekühlt ist. Alsdann mischt man den Schnee von den 2 Eiweiß darunter. — Zu Blumenkohl, Kartoffelpudding, hart gekochten Eiern usw.

899. Geschwungener Rahm. 1 l ganz süßer, frischer, dicker Rahm wird womöglich 1 Std. vor dem Schlagen auf Eis oder in kaltes Wasser gestellt. Dann wird er mit einer Schwingrute in einem tiefen Geschirr in stetem Bogen geschwungen, bis er fest ist, doch nicht allzu fest, weil er sonst zu fett schmeckt. Man serviert Zimmet und Zucker dazu, weil nicht jedermann den beim Schwingen mit Zucker versüßten Rahm liebt. Ebenso kann man Brot, weich gekochte Kastanien, Zuckerbrot u. dgl. dazu servieren. Mit Vanillezucker oder mit Zitronenzucker versetzt, wird er auch zum Füllen von Meringuen, Vacherin u. dgl. benutzt. Oder man schichtet Zuckerbrot u. dgl. in eine tiefe Schale — nach Belieben mit Erd- oder Himbeeren darüber —, gießt eine dicke Lage Rahm darauf und fährt so fort. Der Schluß wird durch Erdbeeren usw. gebildet. Das Ganze wird beliebig mit Zucker und Zimmet bestreut.

900. Gestürzter Schlagrahm. 3 Blatt weiße Gelatine (erste Qualität) werden rein gewaschen, bis sie nicht mehr knittern, dann zerschnitten und mit 3 Löffel lauem Wasser überfüllt an die Wärme gestellt. Unterdessen wird ½ l Rahm dick geschwungen, hievon werden 2—3 Löffel nacheinander gut mit der gelösten, gesiebten Gelatine verrührt, 60 g Zucker und ½ Löffel Vanillezucker und dann in 2—3 weiteren Portionen der übrige Rahm dazu gegeben. Ist das alles recht tüchtig durcheinander geschwungen, so fülle man es in eine mit feinem Oel bestrichene, mit Zucker bestreute Form, stelle diese auf Eis oder in kaltes Wasser an die Kühle und lasse die Rahmspeise erstarren. Man serviert sie mit Fruchtsirup.

901. Gestürzter Schlagrahm mit Schokolade. 4 Blatt Gelatine werden (wie Nr. 900) gelöst, 125 g gute Schokolade mit 30 g Zucker und einigen Löffeln Wasser aufs Feuer gesetzt und unter Umrühren leicht flüssig gelöst. Die Masse wird darauf vom Feuer gehoben, ein wenig gerührt und so etwas abgekühlt. Alsdann siebe man die Gelatine unter Umrühren dazu, füge noch 1 Teelöffel Vanillezucker bei und vor dem Erkalten nach und nach ½ l steif geschlagenen Rahm. Man behandle die Creme wie in Nr. 900 angegeben.

Die Form muß vorher gerichtet und bis zum Gebrauche umgestürzt bleiben. Beim Stürzen löst man den Rand ein wenig, hat man eine Geleeform, so schlage man ein heißes, nasses Tuch darum.

902. Gestürzter Schlagrahm mit Früchten. a) 500 g Aepfel läßt man in der Schale im Ofen weich braten und streicht sie durch ein Sieb. Man rührt die fein gehackte Schale von 1/2 Zitrone, 60 g Zucker und 3 Blatt gelöste Gelatine und 1 Eßlöffel Rum hinzu, sowie 1/4 l dicken Schlagrahm oder den steifen Schnee von 3 Eiweiß.

Wie von Aepfelpüree, kann man die Creme von andern Früchten, Aprikosen, Pfirsichen u. dgl. frisch oder von Marmelade bereiten. Zu Erdbeeren oder Himbeeren verwendet man rote Gelatine. Zucker nehme man nach Geschmack.

Derartige Fruchtcremen werden in Formen gegeben, die vor dem Einfüllen in kaltes Wasser getaucht werden; beim Stürzen schlage man einen Augenblick ein heißes Tuch darum.

b) Pfirsichspeise gefroren. 15 reife Pfirsiche werden durch ein Haarsieb getrieben. Mit diesem Fruchtmark vermischt man 10 Blatt aufgelöste weiße Gelatine, den Saft von 1/2 Zitrone, beliebig Zucker. Wenn die Creme erstarrt ist, werden 3 dl Schlagrahm daruntergemischt.

903. Gestürzte Creme. Jede beliebige Creme kann gestürzt werden, wenn man 2 1/2—3 Tafeln gute Gelatine auflöst und mit der etwas verkühlten Creme vermischt. Behandlung wie unter Nr. 900 angegeben.

Diese Creme wird mit Weinschaumsauce, Fruchtsaft u. dgl. oder mit eingemachten Früchten serviert.

904. Gestürzte Mandelmilch (Blancmanger). 250 g süße Mandeln werden gebrüht, geschält, gewaschen, gut getrocknet und fein gemahlen, 3/4 l Milch oder Rahm mit einem Stück gespaltener Vanille oder 3—4 bitteren Mandeln kochend gemacht und inzwischen den Mandeln 125 g Zucker und 8—10 Blätter weiße, gewaschene und zerschnittene, gute Gelatine beigefügt. Das alles wird mit der kochenden Milch gebrüht, bedeckt und 1 1/2 Std. in den Selbstkocher auf ein heißes Gefäß oder an die Wärme gestellt. Nach Ablauf dieser Zeit lasse man die Mandelmilch durch ein in heißem Wasser gebrühtes, wohl ausgerungenes, auf ein passendes Gefäß gebreitetes Tuch laufen, presse die Mandeln gut aus, gebe das Durchgelaufene in eine in kaltem Wasser wohl ausgespülte Form und stelle es möglichst kühl, bis es erstarrt ist. Es wird hierauf gestürzt und mit Schlagrahm oder Himbeersirup serviert.

905. Fruchtgelee. 5—6 Tafeln feine weiße oder rote Gelatine werden in 1 dl Wasser eingeweicht. Zu dieser Lösung wird 1/4 l beliebiger Fruchtsirup und soviel Weißwein gegeben, daß alles zusammen 1/2 l ausmacht. Man versüßt das mit feinem Zucker nach Belieben und würzt mit Saft und abgeriebener Schale von 1/2 Zitrone. Ist die Flüssigkeit nicht ganz klar, so wird alles zusammen erhitzt und mit Eiweiß geläutert (s. Nr. 906). Das Gelee wird in eine nasse Form gegeben und über Nacht in den Keller gestellt. Man serviert das Gelee mit irgend einer trocknen Torte usw.

906. Weingelee. 4 Tafeln rote und 3 Tafeln weiße gewaschene Gelatine werden in einer Kasserolle mit 1/4 l warmem Wasser aufgelöst. Ist dies unter Umrühren zustande gekommen, so gibt man von einem rein gewaschenen Ei das gut zerschlagene Eiweiß samt der zerdrückten Schale, sowie den Saft einer Zitrone und 150—200 g Zucker dazu. Man stellt das Gefäß auf das Feuer, schwingt den Inhalt mit der Schlagrute, bis er aufkocht, nimmt das Gefäß vom Feuer, deckt es und stellt es 1/4 Std. in den Selbstkocher oder an die Wärme, bis die Flüssigkeit sich geklärt hat. Man gießt sie hernach durch ein heiß gebrühtes, wohl ausgerungenes Tuch und vermischt damit 2 Löffel Rum

oder Kirschwasser, sowie 1/2 l Weißwein. Ist dies alles mit Hilfe der Schlagrute innig verbunden, so teilt man das Gelee in ausgeschwenkte Geleegläschen, stellt es auf Eis oder in kaltes Wasser und läßt es leicht erstarren.

Statt Wein kann man beliebig Rahm oder Milch oder schwarzen Kaffee oder Tee nehmen. Je dickflüssiger die Masse an und für sich ist, je weniger Gelatine bedarf man. Die Sulz darf niemals zu fest werden; sie ist recht, wenn sie beim Stürzen oder Abstechen in zitternde Bewegung gerät.

907. Kakaogelee. Dieses Gelee läßt sich fast mühelos bereiten. Man nimmt in ein entsprechendes Gefäß 20—25 g (zirka 5 Teelöffel) leicht löslichen Kakao, legt 10—15 g Würfelzucker dazu, nebst 2 1/4—3 Tafeln Gelatine. Dies wird mit 2 Obertassen (4 dl) kochendem Wasser oder Milch gebrüht und so lange gerührt, bis sich alles zusammen aufgelöst und innig vermischt hat. Man stellt nun das Gelee in einem mit feinem Oel bestrichenen Gefäße in den Keller, bis es erstarrt ist.

908. Gefrorenes. Zur Herstellung von Gefrorenem bedarf man einer Eismaschine. Für den Familienbedarf ist die amerikanische Eismaschine empfehlenswert. Das nötige Eis wird in einem Lappen von Scheuerleinwand klein gestampft und mit der erforderlichen Menge Koch- oder Meersalz gut vermischt. Man rechnet auf 3 Teile Eis 1 Teil Salz. Man füllt auf den Boden eine 5—6 cm hohe Schicht des Gemenges ein, stellt die Gefrierbüchse auf die gut geebnete Oberfläche und füllt den etwa handbreiten Zwischenraum fest mit der Eismischung ringsum aus. Das Eis darf nicht bis an die Zarge des Deckels reichen, 1—2 cm unter derselben hört man auf. Die völlig erkaltete Gefriermasse darf erst nach einer halben Std. in die gut ausgewischte, bis zu dem Moment geschlossene Büchse gegeben werden. Ist sie gut geschlossen, so dreht man sie 10 Min. Dann öffnet man sie, nimmt den Eisspatel und stößt das an der Wandung und am Boden angesetzte Eis ab, welches mit der Masse verrührt wird. Beides wird so oft wiederholt, bis der ganze Inhalt so konsistent ist, wie weiß gerührte Butter. Das so Gefrorene ist sofort verwendbar und wird schön gehäuft angerichtet. Kann man es nicht sofort brauchen, so läßt man es in der geschlossenen Büchse. Wenn es dann unterdessen fest geworden ist, sticht man es mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel aus.

Zur Eisbereitung ist ferner ein kleines Thermometer, sowie eine Zuckerwage erforderlich; denn die Sicherheit des Gefrierens ist vom richtigen Grade des Zuckergehaltes abhängig. Zu wenig oder zu viel Zucker erschwert das Gefrieren oder macht es gar zur Unmöglichkeit. In dem zur Zuckerwage gehörenden Probierglase, bei einer Temperatur von 70 ° R gemessen, darf die Zuckerwage nicht unter 16 ° einsinken, tut sie das, so muß noch mehr Zuckersirup hinzu, bis sie auf 16 ° stehen bleibt. Mißt man hingegen eine kalte Mischung bei 14—15 ° R, so darf die Zuckerwage nicht unter 20—21 ° einsinken. Der Unterschied zwischen kalter und heißer Messung beträgt durchschnittlich 4 °, so daß erkaltete Creme, die heiß gemessen 16 ° zeigt, die Zuckerwage ebenfalls zwischen 19—20 ° im Probierglase einsinken ließe.

909. Creme-Eis. Irgendeine gute, gekochte, aber völlig erkaltete Creme mit Eiweiß wird, wenn sie auf ihren Süßigkeitsgrad geprüft und der fehlende Zucker ergänzt ist, in die Gefrierbüchse gegeben und nach Nr. 908 behandelt. Man gibt dem Gefrorenen den Namen der Creme, z. B. Vanillegefrorenes usw.

910. Rahmeis. Creme und recht süßer Schlagrahm, zu gleichen Teilen gemischt, werden in schöner Form oder in der Gefrierbüchse 5—7 Std. in

Eis vergraben und nach Nr. 908 behandelt. Soll serviert werden, so schlage man ein heißes Tuch um die Form, das Eis löst sich dann sofort ab.

911. Fruchtsafteis. Zu 1 l Gefriermasse (s. Nr. 908) werden ¼ l Fruchtsaft (frischer oder sterilisierter), 1—2 Teelöffel Zitronensaft, 1—2 Eiweiß und soviel 32 ° haltender Zuckersirup (siehe diesen) und Wasser gemischt, daß die Zuckerwage bei 14—15 ° R auf 20—21 ° stehen bleibt. Weiteres Verfahren nach Nr. 908.*

912. Frucht eis. Man verwende nur möglichst frische, ganz reife und duftende Früchte. Sie werden erlesen, zerdrückt und durch ein feines Sieb gestrichen. Hat man keine frischen Früchte, so nehme man eingemachte dazu. Man mische der Menge von 500 g passiertem Fruchtbrei 1—2 Teelöffel Zitronensaft, 1—2 leicht geschlagene Eiweiß und so viel 32 ° haltenden Zuckersirup bei, daß die Zuckerwage bei der Temperatur von 14—15 ° R auf 20 bis 21 ° stehen bleibt. Weiteres Verfahren nach Nr. 908.*

913. Gefrorenes von Zuckersirup. 500 g Zucker werden mit ½ l Wasser geläutert und, wenn abgekühlt, ¼ l feiner Wein zugegeben. Das wird mit irgend einem feinen Likör oder mit Essenz von Zimmet, Zitrone, Orangenblüten oder mit Kirschwasser; Rum oder Arrak gewürzt, mit 2 leicht geschlagenen Eiweiß vermengt, völlig erkaltet mit der Zuckerwage gemessen und mit hinlänglich Wasser auf den richtigen Grad des Zuckergehaltes gebracht. Weiteres Verfahren nach Nr. 908.*

*Anmerkung. Eiweiß kann bei den Rezepten Nr. 911, 912 und 913 beliebig weggelassen werden, es hat aber Einfluß auf ein rascheres Gefrieren und gibt dem Eis eine mehr cremeartige Beschaffenheit.

914. Nuß-Eiscreme. Diese Creme bereitet man aus ¼ l Milch, ⅛ l Rahm, 4 Eigelb und 75 g Zucker. In der Milch läßt man 125 g Nußkerne, die man durch die Reibemaschine getrieben oder unter Zugabe von einigen Löffel Milch fein gestoßen hat, mindestens 1 Std. ziehen. Dann rührt man die Eigelb mit dem Zucker schaumig, gießt die Milch von den Nüssen durch ein Haarsieb und den Rahm dazu und schlägt alles im Wasserbade oder über gelindem Feuer mit dem Schneebesen zu einer dickflüssigen Creme, unter die man die geriebenen Nüsse zieht und die man dann vom Feuer nimmt und noch etwa 30 Min. weiter schlägt, ehe man sie in die Gefrierbüchse gibt und wie üblich unter öfterem Drehen und Abstechen gefrieren läßt. Wenn sie halbgefroren ist, rührt man ⅛ l Schlagrahm unter die Creme und läßt diesen mit gefrieren. Kurz vor dem Auftragen füllt man die Creme in sternförmige Waffelkapseln, belegt sie oben mit einer glasierten Nußhälfte und reicht eine dicke, heiße Schokoladensauce dazu.

915. Vanille-Halbeis. 200 g Zucker und eine durchgeschnittene Stange Vanille läßt man in ¼ l Milch 10 Min. lang kochen. Dann schlägt man von 5 Eigelb und der Milch eine Creme und vermischt sie nach dem Erkalten mit ½ l steif geschlagenem Rahm, worauf man die Formen einfüllt.

916. Schwedisches Halbeis. Ueber die dünn abgeschnittene Schale zweier Orangen und einer Zitrone preßt man den Saft der drei Früchte, gießt ¼ l Weißwein darauf und läßt das Ganze heiß werden, aber nicht kochen. 2 ganze Eier und 2 Eigelb zerschlägt man mit 250 g klarem Zucker, gießt unter weiterem Schlagen den Wein durch ein feines Sieb darüber und schlägt das Ganze über dem Feuer zu einer luftigen, kochendheißen Creme, die man alsbald zum Erkalten bringt. Dann mischt man ½ l festgeschlagenen Rahm darunter und füllt die Masse in die Formen, worauf man noch einige mit Arrak befeuchtete Löffelbiskuit hineinsteckt.

Milchspeisen.

917. Sauermilch. Man stellt soviel gute, frische Milch, als man für einen Tag oder für eine bestimmte Portion braucht, in reinem Geschirr beiseite und läßt sie, gegen Fliegen usw. geschützt, aber nicht ganz zugedeckt, stehen. Je nach der Temperatur ist sie in 1—2 Tagen gestockt. Im Winter und in kühlem Raume dauert es länger.

Wer regelmäßig Sauermilch genießen will, tut gut, jeweils 1—2 Löffel saure Milch in die für Sauermilch bestimmte Milch zu geben, auf diese einfache Weise kann man sich leicht die tägliche Portion bereiten. Da Milch leicht fremde Gerüche annimmt, soll man sie in reinem luftigem Raume zum Sauerwerden aufstellen.

Sie wird zu Brot serviert, nach Belieben mit Zucker und Zimmet bestreut oder mit einer Lage Schwarzbrotbrösmeli oder rohem Hafergrieß überstreut zu Tische gebracht.

918. Gerührte Sauermilch ist ein treffliches, sehr gesundes Getränk für Erwachsene und Kinder. Wie oben angegeben bereitete Sauermilch wird mit einer Gabel tüchtig gerührt und als Getränk zum Frühstück, besonders aber zum Abendessen serviert. Sie soll nicht zu lange stehen, sonst erhält sie einen scharf sauren Geschmack. Am besten ist sie, wenn sie einen prickelnden, fein säuerlichen Geschmack hat. Nach Belieben kann man sie auch mit Zucker versüßen.

919. Quark (frischer weißer Käse) wird folgendermaßen bereitet: Ganz frische Milch wird in flache Schüsseln gegossen, unter Fliegengitter an einem staubfreien, mittelwarmen Orte aufgestellt, wo sie dick werden kann. Im Sommer eignen sich eine kühle Speisekammer, im Winter eine warme Küche besonders dazu. Wenn die Milch dick geworden ist, muß man sie noch, je nach der herrschenden Temperatur, 12—24 Std. stehen lassen, dann bekommt die saure oder dicke Milch den richtigen Gehalt an Kohlensäure und prickelt beim Trinken etwas auf der Zunge. Will man Quark machen, nimmt man von dieser Milch vorsichtig, aber gründlich, den Rahm ab und stellt sie in die Wärme, bis sie sich scheidet, oder rührt sie mit einer Gabel und schüttet sie dann in eine über ein Geschirr gespannte genäßte Serviette oder ein eigens dazu bestimmtes Leinensäckchen. Die Serviette wird zusammengebunden und die Milch in dieser oder im Säckchen über einer Schüssel zum Abtropfen mehrere Std. aufgehängt. Die durchtropfende Flüssigkeit heißt Molken, sie enthält viele Nährsalze, die man sich nicht entgehen lassen soll und die in der Küche Verwertung finden können. Der abgetropfte Käse wird aus dem Säckchen herausgenommen, er ist ein gesundes Nahrungsmittel, enthält viel Eiweiß und doch keine erregenden Stoffe wie Fleisch und anderer Käse. Er wird zerdrückt und mit dem abgenommenen Rahm gut verrührt, der unterdessen in einem kalten Raum aufbewahrt wurde; gereinigter Kümmel, Schnittlauch oder Petersilie oder ganz wenig Salz werden ihm als Würze beigegeben. Mit Brot oder Kartoffeln in der Schale, bildet er ein gesundes Nachtessen. Er ist besonders zu empfehlen, wenn saure Milch der zu vielen Flüssigkeit halber nicht getrunken werden soll.

Der Genuß von Quark und saurer Milch ist sehr zu empfehlen. Frau Dr. Lucci sagt darüber in der „Volksgesundheit" folgendes: „Für deren Genuß spricht noch ein Umstand: Die Milch ist oft recht verunreinigt und doch leidet ihr Nährwert durch das Kochen sehr, so daß ich lieber keine Milch als gekochte raten würde. In der sauren Milch werden aber alle schädlichen

Keime abgetötet und darum kann ein schwacher Magen sie leichter verdauen als süße."

Serviette oder Säcklein zur Quarkbereitung sollen tadellos sauber gehalten werden. Sie werden mit etwas Soda gewaschen — besser als mit Seife — recht gut gespült und in der Sonne oder an luftigem Ort getrocknet.

920. Joghurt, Yogurt (bulgarische Sauermilch), bereitet man selbst ohne besondere Umstände und Kosten auf folgende Weise:

½ l frische, unabgerahmte Milch wird zirka 5 Min. gekocht und dann durch Stehenlassen auf 45—50 ° C gekühlt. Der so abgekühlten Milch setzt man einen Teelöffel von schon zubereitetem Joghurt aus irgendeiner Milchhandlung bei, rührt beides tüchtig durcheinander und deckt dann die Gefäße, als welche Konfitüregläser, größere Tassen, Biergläser usw. verwendet werden können, gut zu. Zum bessern Entwickeln der Milchsäurebazillen ist von großer Wichtigkeit, daß die mit dem Joghurt durchsetzte Milch absolut ruhig und mindestens 2 Std. in gleicher Temperatur (zirka 40 ° C) stehen gelassen wird. Zu diesem Zweck hüllt man die Gefäße in warme Decken oder stellt sie unumhüllt auf den warmen Herd, in den Selbstkocher oder ins Ofenrohr, was in den Sommermonaten nicht nötig ist. Hat man durch Heben des Deckels konstatieren können, daß die Milch fest geworden ist, dann stellt man sie zirka 3 Std. ungedeckt an einen kühlen Ort oder ins kalte Wasser, und der Joghurt ist fertig. Der fertige Joghurt soll gleichmäßig fest sein und einen angenehmen, schwach säuerlichen Geschmack haben; kühl aufbewahrt, hält er sich zirka 2 Tage. Bevor man den Joghurt genießt, nimmt man 1—2 Löffel davon in eine Tasse, um ihn in gleicher Weise wie bei der ersten Zubereitung wieder zu verwenden, was noch nach 6—8 Tagen erfolgen kann. Wer das beachtet, also das angegebene Quantum Joghurt stets im vornherein beiseite nimmt, kann sich seinen Bedarf mit nur einmaligen Kosten für Ferment selbst zubereiten.

Zur Entfettungskur dient Joghurt, wenn man zu dessen Bereitung Magermilch verwendet.

921. Kefir oder Kephir, ein aus Kuhmilch hergestelltes, gegorenes und noch gärendes Getränk. Als Ferment, das die Gärung einleitet, dienen die in vielen Apotheken erhältlichen Kefirkörner, erbsen- bis bohnengroße harte, gelblichweiße Klümpchen, die aus verschiedenen Hefepilzen und Bazillen bestehen. Uebergießt man diese vorher im Wasser etwas aufgeweichten Körner mit etwa der 6—7fachen Menge Milch, läßt sie bei mittlerer Temperatur (Zimmerwärme) stehen und schüttelt sie gelegentlich, so tritt alsbald Gärung ein, wobei der Milchzucker in Milchsäure, Kohlensäure oder Alkohol, das Kasein größtenteils in leichtverdaulichen Propeptin oder Hemialbumose verwandelt wird. Nach 24 Std. gießt man die abgegorene Milch (Gärmilch) ab und mischt sie mit der doppelten Menge frischer Milch. Diese füllt man in starke, 5—6 dl haltende Flaschen, die zu ⅔ gefüllt und gut verkorkt liegend aufbewahrt und wiederholt umgeschüttelt werden müssen. Nach einem, 2 oder 3 Tagen (schwacher, mittelstarker oder starker Kefir) ist das Getränk fertig und kann genossen werden. Die Kefirkörner können dreimal ohne weiteres mit Milch angesetzt werden, nur muß man sie jeweils mit reinem Wasser sorgfältig und gründlich abspülen.

Ohne Kefir-Ferment oder Kefirkörner läßt sich dieses Getränk auch herstellen durch Zurücklassen von zirka 3 Eßlöffeln Kefir in der Flasche, die man mit Vollmilch wieder auf ⅔ auffüllt,

bei mittlerer Temperatur liegen läßt und gelegentlich schüttelt, bis das gewünschte Stadium erreicht ist. Auch durch einfaches, häufiges Schütteln sauer werdender Milch gelingt merkwürdigerweise sehr oft die Herstellung eines ganz gleichen Getränkes ohne Kefirkörner. Der Vorgang beruht auf einem komplizierten Zusammenwirken der Tätigkeit von Spaltpilzen und Hefekörnern.

Kefir ist weißlich, ziemlich dickflüssig, reich an Kohlensäure, von angenehmem säuerlichem Geschmacke und reich an Eiweißstoffen. Er hat sich nicht nur als nahrhaftes, leicht verdauliches, durch seinen Kohlensäuregehalt erfrischendes Nahrungsmittel, sondern als Heilmittel bewährt. Kefir- und Joghurtkuren werden bei Magen- und Darmkrankheiten, Lungenleiden, bei Magerkeit, Blutarmut, Bleichsucht und Skrofulose, überhaupt bei Schwächezuständen gebraucht. Die tägliche Menge, die in den ersten Tagen der Kur eine Flasche, später 2—3 Flaschen beträgt, soll auf 3 Tageszeiten verteilt werden: Den ersten Teil nehme man frühmorgens nüchtern, den zweiten 2 Std. vor, den dritten 3 Std. nach dem Mittagessen. Ob starker (mehrtägiger) oder schwacher (eintägiger) Kefir zu wählen ist, hängt vom Zustand der Verdauungsorgane und den Verordnungen des Arztes ab. Die Kur dauert in der Regel 5—6 Wochen.

922. Buttermilch ist ein wertvolles Getränk für Gesunde und Kranke und namentlich Magenleidenden wegen ihrer leichten Verdaulichkeit sehr zu empfehlen (siehe auch Register). Noch süße Buttermilch wird auch verwendet zur Bereitung von Grieß-, Reis-, Maisspeisen, überhaupt zu allen Speisen, zu denen süße Milch verwendet wird. Wenn sie schon säuerlich ist, verwendet man sie vorteilhaft an Stelle von Milch oder Rahm zu gebackenen Speisen, z. B. Maiskuchen, Grießkuchen usw. Wenn man zu diesen Gebäcken Buttermilch verwendet, nimmt man weniger Backpulver, etwa die Hälfte von der angegebenen Menge.

Buttermilchkuchen. 150 g Zucker, 1 Tasse Buttermilch, 1 Teelöffel Salz, Saft und Schale einer Zitrone werden tüchtig gerührt, nach und nach 500 g gesiebtes Mehl dazu gemischt, bis ein richtiger Gugelhopfteig entsteht, 50—100 g Weinbeeren dazugegeben und ½ Päckli Backpulver. Der Kuchen wird 1½ Std. im heißen Ofen gebacken.

923. Binstmilch (Bienstmilch) kann zu allerlei Speisen verwendet werden, soll aber nicht zu früh gebraucht werden. Z. B. bei schmalzgebackenen Küchli, Knöpfli kann man die Eier entweder ganz weglassen oder wenigstens davon sparen, wenn man Binstmilch nimmt.

924. Binstmilchauflauf. Man schneidet altes Weißbrot in Würfel und weicht diese mit Binstmilch ein, läßt sie einige Zeit stehen, fügt Salz hinzu, gibt die Masse in eine gut bestrichene Form, schneidet Butterstückchen darauf und bäckt sie im heißen Ofen.

Man kann die Speise beliebig auch mit Kümmel würzen.

925. Binstmilchnudeln. Feines, weißes Mehl wird auf dem Backbrett mit Binstmilch und ein wenig Salz zu einem glatten Teig verarbeitet, den man in äpfelgroße Stücke schneidet, auswellt, trocknen läßt und dann zu Nudeln schneidet. Wenn man Binstmilch nimmt, können die Eier weggelassen werden.

Siehe auch: Milchsuppen, Buttermilchsuppen, Schotten, Milchkaltschalen, Quarkkuchen usw.

Rohkost.

„Rohkost" besteht, wie das Wort sagt, aus Speisen, die nicht gekocht werden. Sie wird von Naturärzten, in Naturheilanstalten, bei vielen Krankheiten als die beste Krankenkost verordnet, und es werden damit gute Erfolge erzielt. Für Kinder, wie auch für Erwachsene bilden diese Speisen ihrer einfachen Zusammensetzung wegen eine gesunde Kost, sie eignen sich besonders als Frühstück und als Abendspeisen. In Dr. Birchers Sanatorium in Zürich z. B. wird den Patienten zum Frühstück und zum Abendessen die Dr. Birchersche ungekochte Diätspeise, das sog. „Birchermüesli" verabreicht.

926. Rohkostspeisen sind vor allem unsere guten einheimischen Baumfrüchte: Aepfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, dann

die Beerenfrüchte: Trauben, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren usw. Beeren sollten zu Kurzwecken ohne Zucker gegessen werden; es ist überhaupt die beste Abwehr gegen das Zuvielessen, wenn man rohe Früchte, besonders Beeren, ohne Zucker genießt. Wenn man sie gut einzuckert, läßt man sich leicht verleiten, mehr zu essen, als gut ist. Für gewöhnlichen Tisch nimmt man zu Johannisbeeren usw. wenig Zucker.

Auch getrocknete Früchte werden als Rohkost ungekocht gegessen: Süße und saure Aepfelstückli, Zwetschgen, Dörrbirnen. Wenn sie zu hart sind, werden sie in Wasser eingeweicht und entweder halbweich oder ganz weich gegessen.

Die Südfrüchte bringen manche Bereicherung des Rohkostspeisezettels. Orangen, Mandarinen sind ausgezeichnete Früchte, ebenso die frische Banane, die saftige Ananas, Trauben usw.

Von getrockneten Südfrüchten erfreuen sich großer Beliebtheit: Die Malagatrauben, ebenso Feigen, Datteln, Bordeauxpflaumen, getrocknete Bananen.

Die Schalenfrüchte bieten uns Fett und Pflanzeneiweiß in der reinsten Form. Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse, Kokosnüsse usw. sind eine notwendige Ergänzung bei der Früchtenahrung. Ihr Fett ist leichter verdaulich als jedes andere Fett, sie führen dem Körper bei richtiger Verarbeitung durch die Zähne beste Nährstoffe zu.

Alles Obst soll recht gut gekaut werden, man hüte sich vor übermäßigem Genuß; Aepfel und Birnen werden am besten mit der Schale gegessen, sind die Schalen hart und fleckig, so schält man sie so fein als möglich ab. Es empfiehlt sich, Früchte vor dem Gebrauche gut zu reinigen; namentlich gekauftes Obst wasche man recht gründlich. Frische Trauben legt man einige Min. in Wasser, damit Staub und allenfalls noch anhaftende Vitriollösung sich löse und nachher durch tüchtigen Wasserstrahl unter dem Wasserhahn abgeschwemmt werden kann. Beeren, Kirschen, die nicht einwandfrei sauber sind, hält man in einem Sieb in Wasser und spült sie so ab. Man läßt sie dann gut abtropfen und in der Sonne oder auf einem reinen Tuch wieder trocknen.

Gute Rohkostspeisen sind natürlich auch alle rohen Salate (Rezepte siehe unter diesen). Hat der Arzt Rohkost verordnet, oder hat man sich selbst aus gesundheitlichen Gründen für einige Zeit auf diese Diätform gesetzt, dann muß man freilich jeden Salat mit Zitronensaft zubereiten und den Essig meiden. Der richtige Rohköstler bereitet sich auch aus allen Wurzelgemüsen

rohen Salat. Rettige, Karotten, zarte Rüben, Randen, Sellerie werden mit der Mandelmühle gerieben oder ganz fein gehobelt und mit Olivenöl, Zitronensaft und ganz wenig Salz zubereitet. Diese Salate sollen sehr gesund sein.

Auch Radieschen, Monatrettige und Bleichsellerie sind für den Rohkosttisch angenehme Zugaben.

927. **Diätspeise (Birchermüesli)** a) aus Aepfeln. 1 gehäufter Löffel Haferflocken wird in 2 Löffel Wasser 10—12 Std. eingeweicht. Kurz vor dem Essen vermischt man diese Haferflocken mit 1 Löffel Chamer Milch oder Bienenhonig und dem Saft von ½ Zitrone, rührt alles zusammen recht tüchtig, bevor man mittels einer Aepfelraffel (Reibeisen) 2—3 gewaschene, ungeschälte, aber von Stiel und Fliege (Blüte) befreite Aepfel hineinreibt. Nach Belieben kann man 1 Löffel geriebene Nüsse, Haselnüsse oder Mandeln mit unter die Speise mengen, oder auch erst bei Tisch darüber streuen. — Mittlere Portion für eine Person.

b) Diätspeise aus getrockneten Zwetschgen usw. Im Frühling, solange weder Aepfel noch Beeren zu bekommen sind, macht man während einiger Wochen eine sehr angenehme Diätspeise aus getrockneten Zwetschgen. Diese werden erst tüchtig in warmem Wasser gewaschen, dann 24 Std. eingeweicht, entsteint, durch die Hackmaschine getrieben und mit der Hafermischung (nach a) vermengt. Ist die Speise zu trocken, so gibt man noch etwas von dem übriggebliebenen Einweichwasser hinzu.

Anstatt Zwetschgen können auch gedörrte Aprikosen verwendet werden; man wäscht sie recht gut, weicht sie in leicht gesüßtem Wasser 24 Std. ein und verrührt sie.

Natürlich kann nach eigenem Geschmack und nach der verschiedenen Säure der Früchte etwas mehr oder weniger Zitronensaft und Chamer Milch oder Honig beigefügt werden.

c) Diätspeise aus Beeren. Man weicht pro Person 1 Löffel Haferflocken oder Hafergrütze mit soviel warmem oder kaltem Wasser, daß es gut darüber zusammengeht, 10—12 Std. — über Nacht fürs Frühstück oder morgens für das Nachtessen — ein. Der Hafer soll gut aufgequollen sein, er wird mit leicht zerdrückten Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren usw.) vermischt, nach Belieben noch mit etwas Honig oder Zucker versüßt und mit geriebenen Haselnüssen serviert.

928. **Orangenkompott.** Die Orangen werden gewaschen, mit einem reinen Tuch abgerieben und samt den Schalen in sehr dünne Scheiben geschnitten. Nur der Anschnitt und die Kerne werden entfernt. Die Scheiben werden mit Zucker bestreut und die Speise ½ Std. vor dem Servieren bereitet.

929. **Orangensalat.** Zu gleichen Teilen Orangen und saure, weichfleischige Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und in eine Kompottschüssel abwechselnd eingefüllt. Die oberste Lage soll aus schön geschnittenen Orangenrädchen bestehen. Dann gießt man 1—2 Glas dünnen, wieder erkalteten Zucker- oder Honigsirup darüber. Fein schmeckt diese treffliche Speise, wenn man je zur Hälfte Orangen und Bananen verwendet; auch getrocknete, aufgeweichte Bananen können genommen werden.

930. Die **Zuckermelone,** eine erfrischende Frucht, wird geschält; sie soll gut reif sein und eine nicht zu dicke Schale haben. Die Kerne werden vorsichtig, damit der Saft nicht verloren geht, herausgenommen, die Melone dann in längliche Scheiben oder Würfel geschnitten und mit Zucker überstreut serviert.

931. Kompott oder Kaltschale von Tessinertrauben. Man mahle die gut gewaschenen Trauben mit einer Hackmaschine. Die Masse wird roh mit Zucker vermischt und schmeckt ähnlich wie gestoßene Erdbeeren. Sie kann mit gemahlenen Mandeln oder Nüssen, oder auch mit geriebenem Zwieback bestreut werden. Besonders fein schmeckt sie aber mit süßem Rahm. In allen Fällen muß dieser Fruchtbrei bald genossen werden, da er schon nach einigen Std. in Gärung übergeht und dann gekocht werden muß, wobei aber das milde Aroma verloren geht.

932. Bananenkompott. a) Getrocknete Bananen werden in kleine Stücke geschnitten, in frischem Wasser 12—24 Std. eingeweicht und mit etwas Zitronensaft gewürzt. Man nimmt natürlich zum Einweichen nur soviel Wasser, daß man ein saftiges Kompott erhält; es soll nichts weggegossen werden.

b) Bananenkompott, andere Art. Getrocknete, geschnittene Bananen, die zuvor längere Zeit gequellt worden sind, legt man in eine Platte, streut einen Löffel geriebene Mandeln oder Haselnüsse darüber, fügt nach Geschmack einige Aepfelscheiben hinzu und übergießt das Ganze reichlich mit Orangensaft. Auch ein wenig Zitronensaft, oder alkoholfreier Wein ist gut verwendbar.

933. Bordeauxpflaumen-, Aprikosen- und Pfirsichkompott. Die getrockneten Früchte werden je gut gewaschen, mit warmem Wasser übergossen, so daß das Wasser darüber zusammengeht, und zugedeckt zum Aufquellen mehrere Std. (12—24) beiseite gestellt. Wenn sie schön aufgegangen sind, gießt man den Saft ab, vermischt oder kocht ihn mit feinem Zucker, gießt ihn wieder über die Früchte. Man läßt sie vor dem Servieren nochmals einige Zeit stehen, damit sie der Zucker durchdringen kann.

Warme Getränke.

934. Der Kaffee. Die erste Bedingung für ein gutes Getränk sind gute Kaffeesorten.

Man unterscheidet den am meisten geschätzten Mokka-Kaffee aus Arabien, den Java- und Celebes-(Menado-)Kaffee, den indischen Kaffee (Madras-, Maisur-, Nilgiri-Kaffee), den Liberia-Kaffee von der Westküste Afrikas, den Kaffee aus Zentralamerika, den brasilianischen Kaffee (Rio- und Santos-Kaffee), sowie den Bogota- und Cucuta-Kaffee aus Venezuela und Kolumbien.

Weniger gute Sorten können durch Mischung mit besseren gehoben werden. Geröstet wird aber jede Sorte für sich allein, die Mischung findet nachher statt.

Das Rösten des Kaffees. Zuerst wird er rein erlesen und dann auf ein Sieb gegeben. Man begießt ihn mit reichlich kaltem Wasser, reibt ihn zwischen den Händen, spült ihn klar, läßt ihn gut abtropfen, breitet ihn auf ein Tuch und trocknet ihn etwas. Den noch feuchten Kaffee gibt man in eine Kaffeeröstmaschine oder Kurbelpfanne. Es ist besser, den Kaffee in geschlossenem Gefäß, als offen zu rösten. Im Brenner wird er durch den heißen Dampf, der sich in ihm entwickelt und zurückbehalten wird, durch und durch erhitzt, daher ist eine vollkommenere Entwicklung aller Bestandteile möglich. Man röstet ihn unter beständigem Drehen der Kurbel auf schwachem Feuer, bis er knistert und stark dämpft. Dann hebt man die Pfanne vom Feuer und schüttelt sie so lange, bis der Dampf etwas nachläßt. So fährt man fort,

bis der Kaffee eine schöne dunkelbraune Farbe hat, das Häutchen in der Spalte aber noch gelb ist und beim Brechen die Färbung inwendig durch und durch gleichmäßig ist. Falls der Kaffee noch nicht völlig geröstet ist, ist es besser, man lasse ihn noch kurze Zeit, vom Feuer entfernt, am Dampfe rösten, als daß man ihn wieder aufs Feuer setzt und allenfalls röstet, bis er zu schwitzen anfängt. Um das Aroma zurückzuhalten und um zugleich etwas Bitterstoff zu erzeugen, ist es sehr zweckmäßig, wenn man in diesem letzten Momente auf 500 g Kaffee 1 Löffel gestoßenen Zucker zugibt. Der Zucker muß so lange mit dem dampfenden Kaffee verrührt werden, bis er geschmolzen ist und sich als brauner Karamel auf den Bohnen ablagert. Ist der Kaffee fertig geröstet, so muß man ihn auf ein Blech schütten, damit er nicht weiter in sich verbrennt. Sobald er etwas abgekühlt ist, verwahrt man ihn in festschließender Blechbüchse. Es ist besser, man röste öfter; denn je frischer der Kaffee ist, desto besser ist er.



Kaffeemaschine aus Porzellan. (Im Porzellan bleibt das Kaffeearoma am reinsten erhalten.)

Das Aroma des gerösteten Kaffees ist am feinsten bei der Röstung auf lichtbraune Farbe. Je stärker der Kaffee geröstet wird, desto mehr geht davon verloren.

Gemahlener Kaffee sollte nur für einen Tag im Vorrat vorhanden sein, weil er leicht an Aroma einbüßt, es sei denn, daß man das vorrätige Pulver stets sorgfältig mit Staniol oder Pergamentpapier deckt. Man achte auch darauf, daß der Kaffee behufs bester Ausnützung so fein als möglich gemahlen werde.

935. Zubereitungsarten des Kaffees. Eine Hauptsache bei der Zubereitung eines guten Kaffees in jeder Form ist die Verwendung von ganz frischem, rasch zum Kochen gebrachtem, stark kochendem Wasser. Das Wasser soll aber bei Beginn des Kochens sofort verwendet werden, lange gekochtes Wasser löst das Aroma nicht mehr ganz aus. Kocht man das Wasser in einer Pfanne, so ist es nicht so heiß beim Aufgießen, als solches aus dem Teekessel, welcher oben eng, den Dampf beibehält. Für die weitere Zubereitung sind folgende Arten gebräuchlich:

a) Aufgußkaffee. Das Filtriersieb wird auf die erwärmte Kanne gesetzt, und der Kaffee mit Extrakt vermischt, wenn man solchen verwenden will, darauf gegeben. Hierauf werden einige Löffel siedendes Wasser aufgeschüttet, damit der Kaffee sich zusammenzieht und aufquillt, dann füllt man den Aufsatz mit siedendem Wasser, deckt ihn und läßt das Wasser durchsickern. So gießt man das benötigte Wasser in 3—4 Portionen nach. Der Kaffee wird aromatischer, wenn er mit stark auch zum Deckel herausdampfendem Wasser angegossen werden kann.

b) Auszugkaffee. Hierfür benötigt man einen Filtrierbeutel, der mittels einer Vorrichtung in die reine, erwärmte Kanne gehängt wird. Das Kaffeepulver wird in diesen gegeben, dann wird das mit Zichorie-, Feigen- oder mit Kneippkaffee in offener Pfanne kochend gemachte, stark sprudelnde Wasser in einem Guß darüber gegeben und die Kanne rasch zugedeckt. Man gießt einige Tassen davon ab und gießt sie wieder in den Beutel. Auch so ist man sicher, klaren, guten Kaffee zu erhalten. Der Filtrierbeutel wird am besten aus Seidengaze hergestellt. Er muß jedesmal in kaltem Wasser rein

gespült, aber nicht getrocknet, sondern naß wieder in die Kanne gehängt werden. So zieht der Kaffeesack das Aroma nicht an, was bei trockenen Kaffeesäcken mehr oder weniger der Fall ist.

c) Gebrühter Kaffee. Der Kaffee wird in die Kanne gegeben. Dann legt man den Filtrierbeutel auf und schüttet das mit dem Surrogat stark kochende Wasser auf. Die Kanne wird gedeckt und einige Min. an die Wärme gestellt. Dann hebt man den Deckel ab, damit man 2—3 Löffel kaltes Wasser nachgießen kann, wodurch sich der Satz besser zu Boden setzt. So wird der Kaffee klar und hell. Dazu gehört aber eine Kanne mit hochangesetztem Ausgußrohr, wenn der Kaffee klar eingeschenkt werden soll.

d) Gekochter Kaffee. Man gibt den Kaffee, wenn das Wasser mit dem Surrogat 1—2 Min. gekocht hat, rasch in das kochende Wasser, legt den Deckel sofort über das Gefäß und stellt es vom Feuer. Nach wenigen Min. hebt man den Deckel ab, spritzt einige Tropfen Wasser hinzu und gießt den Kaffee sofort in die erwärmte, mit Filtrierbeutel versehene Kanne.

Uebriggelassenen Kaffee kann man gut benutzen, wenn man ihn im Wasserbade heißt macht.

e) Milchkaffee. Die Milch, welche man zu Kaffee verwendet, soll unverfälscht und gut sein. Man siedet sie so schnell als möglich unbedeckt und gibt sie gedeckt auf den Tisch. Gebraucht man Rahm, so muß er ebenfalls gut, dick und süß sein; kalten Rahm serviert man extra. Wenn man einen besonders guten Milchkaffee wünscht, so kann man der gekochten Milch ¼ oder ½ l Rahm (Nidel) zusetzen.

f) Schwarzer Kaffee. Es kommt hierbei darauf an, ob man reinen Bohnenkaffee haben will (sehr aufregend) oder solchen von Bohnen mit etwas Kaffeezusatz versetzt. Unter 500 g Kaffeepulver mischt man dann etwa 30 g guten Extrakt. Auf 1 l Wasser rechnet man 50 g Kaffeepulver (per Tasse 1 gehäufter Kaffeelöffel).

g) Guter Familienkaffee. Zu einem guten Kaffee werden auf 500 g Kaffeepulver 125 g Kaffeeextrakt gemischt. Hiervon nimmt man auf 1 l Wasser 20—25 g gemischtes Pulver. Mit „Päckli", zu gewöhnlichem Kaffee rechnet man auf 1 l Wasser 10—15 g Kaffee, halb so viel „Päckli" und eine Messerspitze (2½ g) Extrakt. Selbstverständlich kann Extrakt beim Kaffee weggelassen werden, wenn man ihn so zu bitter findet. Wenn statt echtem Kaffee geröstetes Getreide oder Zichorien verwendet werden, muß wenigstens das doppelte Quantum an Stelle der Bohnen genommen werden.

h) Kneippkaffee. Durch die Mischung von 500 g Weizenmalzkaffee mit 1 Paket Zichorienkaffee usw. bereitet man ein dem echten Kaffee ähnliches, dabei um die Hälfte billigeres und wirklich gesundes Getränk. Man rechnet hiefür auf ¼ l Wasser 1 gehäuften Kaffeelöffel gemischtes Pulver, welches mit kaltem Wasser zugesetzt und 5 Min. gekocht wird.

i) Roggenkaffee. Schön gelb gerösteter Roggen wird gemahlen und mit Kaffeepulver vermischt. Das gibt einen gesunden und schmackhaften Kaffee.

936. Kathreiners Malzkaffee und der **Normalkaffee** von Zahner u. Co. in Kreuzlingen sind neuere Kaffeemischungen, die allen denen einen guten Kaffeeersatz bieten, die gesundheitshalber auf den aromatischen Bohnenkaffee verzichten müssen oder wollen.

937. Coffeïnfreier Kaffee. Durch ein besonderes Verfahren wird den Kaffeebohnen der größte Teil des für die Gesundheit schädlichen, erregenden Coffeïns entzogen. Der Kaffee schmeckt bei guter, sorgfältiger Zubereitung sehr gut und ist namentlich Herzleidenden zu empfehlen. Natürlich ist er

auch Gesunden bekömmlicher als gewöhnlicher Kaffee. Er ist in verschiedenen Qualitäten erhältlich.

938. Tee. Man wähle vor allem eine gute Teesorte. Von geringer Sorte muß man um so viel mehr nehmen, daß man am Ende keinen Vorteil hat. Für den einfachen Familienbedarf ist guter Schwarztee vorzüglich. Andere sind Liebhaber von Grüntee oder bevorzugen eine Mischung der beiden Sorten. Um dem Tee seinen reinen Geschmack zu erhalten, ist alle Sorgfalt nötig. Er muß in einem gut schließenden Glase oder in einer mit Staniol ausgelegten, ausschließlich diesem Zweck dienenden Blechbüchse aufbewahrt werden; denn er nimmt außerordentlich leicht fremde Gerüche an.

Lindenblüten, Erdbeerblätter, getrocknete Aepfelschalen u. a. geben ebenfalls einen guten Tee. (Siehe auch unter Heilkräuter.)

Zubereitung. Das Wasser, womit der Tee gebrüht wird, wird am besten im Teekessel gekocht, wie bei der Zubereitung des Kaffees angedeutet wurde, in dem ein bedeutend höherer Hitzegrad erreicht wird, einerseits, und anderseits, weil in diesem Gefäß sonst nichts anderes als nur klares Wasser gekocht wird; denn der Tee ist äußerst empfindlich gegen alle fremden Einwirkungen.

Die Kanne, in die der Tee gegossen wird, darf ausschließlich nur hiefür gebraucht werden; auch ist es nicht gleichgültig, aus welchem Material sie besteht; wenn nicht gerade eine echte, so ist doch eine Halbporzellankanne wegen der Reinhaltung und der Fähigkeit, die Hitze zu ertragen, einer tönernen oder metallenen vorzuziehen. Wie bei Kaffee, so erhält auch bei Tee Porzellan das Aroma am reinsten. Die chinesischen Teekännchen, bestehend aus einer für diesen Zweck besonders geigneten Tonart, sind vorzüglich zum Erzielen von gutem Teeaufguß. Durch den Gebrauch nehmen sie das feine Aroma des Tees so in sich auf, daß sie es nachher, anstatt an sich zu ziehen, nur pflegen. Bevor der Tee eingelegt wird, muß die Kanne erwärmt sein, was entweder auf dem Herde oder durch einen Guß heißen Wassers in dieselbe geschieht, welches aber wieder ausgeleert wird. Der Tee selber, von dem man 4—5 g auf ³/₄—1 l Wasser berechnet, wird je nach der Stärke, die er hat und je nach dem Geschmacke, den man liebt, am richtigsten in ein entsprechend großes Tee-Ei eingeschlossen und in die Teekanne gehängt. Alsdann wird das für die erste Tasse der Tischgenossen nötige Quantum kochendes Wasser zugesetzt. Man lasse den Tee 4 Min. ziehen; kann man ihn dann nicht sofort servieren, so ziehe man das Tee-Ei heraus, welches zum zweiten Aufguß, wo man den Tee 1—2 Min. länger ziehen läßt, nochmals eingesetzt werden kann. Lieben sämtliche Tischgenossen den Tee, wie ihn die Hausfrau serviert, so ist es am einfachsten, wenn sie das für die erste Tasse benötigte Wasser vollständig zugibt; sind aber die Wünsche verschieden, so ist es besser, wenn man weniger zugießt, damit man stärkeren Tee erhalte, von welchem die Tassen nur zur Hälfte oder auf ³/₄ gefüllt werden. Durch heißes Wasser, welches man in einer andern Kanne herumgehen läßt, kann jedermann selbst die beliebige Verdünnung vornehmen. — Zum Versüßen jeder Art von Tee werden Zucker oder Honig verwendet; Honig ist gesünder als Zucker, aber auch teurer. Kalte, ungekochte Milch oder kalter Rahm, oder Zitronenscheiben sind Zugaben nach persönlichem Geschmack.

939. Hagebuttenkern-Tee. a) Auf eine Tasse Tee nimmt man einen Teelöffel gedörrte Kerne, setzt sie mit hinreichend Wasser auf und kocht sie ¹/₂ Std. auf kleinem Feuer. Er bekommt eine wunderschöne rote Farbe und wird, durchgesiebt, mit Zucker oder Honig getrunken.

b) Hagebuttentee. Wird auf gleiche Weise bereitet wie Hagebuttenkerntee. Die Hagebutten können mehrmals gekocht werden.

940. Waldmeistertee. 1 Löffel von dem Kraut, frisch oder gedörrt, überbrüht man mit kochendem Wasser, läßt einige Min. ziehen, gießt den Tee ab und versüßt ihn mit Honig.

Siehe auch unter „Heilkräuter".

941. Aepfeltee. Ein gesundes, billiges Getränk bereitet man aus getrockneten Aepfelschalen oder Aepfeln.

Aromatische saure Aepfel werden gewaschen, Schale und Kernhaus davon entnommen und diese sorgfältig gedörrt, am besten an luftigem, warmem Ort, z. B. auf einem Sieb im Ofen.

So gedörrte Aepfelschalen werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht, 5 Min. gekocht und noch 15—20 Min. an heißer Herdstelle ziehen gelassen. Der Tee wird abgeseiht, nach Belieben mit etwas Zitronensaft gewürzt und mit Honig oder Zucker leicht gesüßt. Eine Mischung von Lindenblüten und Aepfelschalen ergibt einen guten Tee.

942. Schokolade. a) Zu 1 l Milch nehme man 65—75 g gute Schokolade und 1 Teelöffel feine Stärke oder Kartoffelmehl. Die Schokolade wird zerbröckelt mit 1/8 l Wasser zum Schmelzen aufs Feuer gesetzt. Sobald sie sich unter Umrühren löst, gießt man die Milch daran und läßt sie unter öfterem Schwingen mit der Schlagrute zum Kochen kommen. Alsdann bindet man sie mit dem glatt und dünn angerührten Mehl und schwingt sie damit, bis sie wieder kochen will.

b) Schokolade, feinere Art. Zu 1 l Milch 100—125 g Schokolade und zum Binden anstatt Kartoffelmehl 1 dünn angerührtes Eigelb. Bereitungsart wie a. Man kann per Tasse 1 Löffel Schlagrahm auflegen.

943. Kakao. Zu 1 l Milch rührt man 5 Teelöffel (20 g) guten Kakao mit 1/8 l Wasser glatt an, rührt ihn unter die kochende Milch und läßt ihn 5 Min. kochen, ehe man das Getränk anrichtet. Bei Tische versüßt man es nach Belieben mit Zucker. Der Kakao kann nach Belieben beim Kochen mit einem Teelöffel Vanillezucker versüßt und mit 1 Eigelb gebunden werden. Auch kann man halb Milch, halb Wasser nehmen.

944. Milchtee. Man läßt 1 l Milch mit 100 g Zucker und einem Stück Vanille oder Zimmet kochend werden. Sobald die Milch steigt, gibt man 1—1½ Teelöffel Schwarztee in einem Tee-Ei hinein und hebt das Gefäß gedeckt 5 Min. vom Feuer. Man rührt in einem Topfe 2—4 Eigelb mit 2—4 Löffeln Milch ab, gibt sie sorgfältig in den Milchtee, setzt ihn wieder aufs Feuer und schwingt ihn bis zum Schäumen; kochen soll er nicht wieder.

945. Heiße Zitronenlimonade. Man mischt in einem Glase den Saft von ½ Zitrone und 1 Löffelchen Honig, gießt das Glas voll mit heißem Wasser. Der Honig kann auch durch Zucker ersetzt werden. Ist das Getränk aber für Kranke, so sollte nur Honig verwendet werden. Heiße Zitronenlimonade ist sehr gut bei Halsleiden und wirkt schweißtreibend.

946. Alkoholfreier Honigpunsch. Man bereitet beliebig einen leichten oder stärkeren Tee. In den Tee gibt man den Saft von 1 oder mehreren Zitronen und soviel Honig, daß es angenehm süß mundet. Diesen Punsch darf man im Gegensatz zu andern Punschen auch Kindern geben.

947. Alkoholfreier Glühwein. 1 l alkoholfreier Wein, ½ l Wasser, der Saft einer Zitrone, 150 g Zucker oder Bienenhonig, beliebig 1 Zimmetstengel werden aufs Feuer gebracht, heiß gemacht und sofort serviert.

948. Reistrank (für Kranke). 250 g gewaschener Reis wird mit 2 l Wasser auf schwachem Feuer ½ Std. gekocht, abgeseiht und beliebig mit Salz, Honig

oder Zitronensaft gewürzt. Der Trank kann auch kalt getrunken werden. Die Reiskörner werden zu Suppe usw. verwendet.

949. Punsch. a) 25 g Schwarztee, die ganz dünn abgezogenen Schalen von 1 Zitrone und 1 Orange, 3 l Wasser, 375 g Zucker, 3 dl Rum und ebensoviel Arrak. Tee und Schalen werden gesondert mit dem kochenden Wasser übergossen, und zwar letztere bloß mit ½—1 l. Man läßt sowohl Schalen als Tee 5—7 Min. ziehen, dann entfernt man das Tee-Ei und gießt den Schalentee durch ein Sieb zum Schwarztee. Der Zucker wird zerschlagen in die Punsch- oder Bowlenschüssel gelegt, mit dem Rum oder Arrak begossen und angezündet. Ist er ausgebrannt, so schüttet man den Tee an, rührt den Inhalt durcheinander und deckt ihn. Er ist nun zum Servieren bereit und wird in Gläsern gegeben.

b) Einfacher Punsch. ¼ l gute Punschessenz wird mit ½—1 l kochendem Wasser versetzt.

c) Weißweinpunsch. 1 kg Zucker wird mit 1 l Wasser geläutert. Sobald er klar gekocht ist, wird er mit 1 l gutem Weißwein und dem Saft von 2 Zitronen versetzt. Wenn die Mischung recht heiß ist (kochen darf sie nicht), wird sie in die Bowle gegeben und mit 1½ l starkem Schwarztee und ¼ l Rum, Arrak oder Kognak versetzt.

d) Rotweinpunsch. 750 g mit 1 l Wasser geläuterter Zucker werden mit 1 l Rotwein (Bordeaux oder Tiroler) versetzt, vors Kochen gebracht und angerichtet. Man fügt 2 l starken Schwarztee (nach Belieben 1 dl Himbeersaft) und wenigstens 1 dl Rum und 1 dl Kognak dazu und mischt alles gut durcheinander.

950. Warmbier. a) Ein kleiner Löffel Mehl wird mit 2 Eidottern und mit einer Obertasse Milch oder Rahm nach und nach abgerührt und etwas Zimmet und eine Prise Salz zugefügt. Nun rührt man sorgfältig 1½ l kochendes Bier dazu, mit dem man 1 Stück Zimmet kochte, gibt es nochmals über das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren nur noch anziehen, richtet es dann in die Kanne und gibt es gedeckt zu Tische. Man serviert es in Gläsern und versüßt es nach Belieben mit Zucker.

b) Warmbier, andere Art. ¾ l Weißbier werden über das Feuer gesetzt und mit einem ganzen Stück Zimmet, Zitronenschale und Zucker aufgekocht. Das Bier wird siedend langsam an 3—5 Eigelb gerührt, ein wenig geklopft und sogleich in die Kanne gegossen.

951. Glühwein. 1½ l Rotwein, ½ l Wasser, ½ kg Zucker, 4 g ganzer Zimmet, 2 g Gewürznelken werden zusammen beinahe siedend gemacht, in einen Topf angerichtet und zugedeckt zu Tische gegeben. Der Glühwein wird in starken Gläsern serviert.

952. Eierwein. a) 1 l weißer Wein wird mit 125 g Zucker vors Kochen gebracht; man schwingt den Wein an 2 gerührte Eidotter und serviert ihn in Gläsern.

b) Eierwein, andere Art. In ein reines Gefäß gibt man 1 Glas Weißwein, ½ Glas kaltes Wasser, 4 Würfelzucker und etwas geriebene Muskatnuß, setzt es übers Feuer und schüttet es, sobald es recht heiß ist, langsam über ein geschlagenes, mit etwas kaltem Wasser vermischtes Ei, schwingt es 1 Min. und serviert das Getränk in einem größern Fußglase.

953. Eiergrog. Auf 1 Glas Eiergrog rührt man 1 Eigelb, ½ dl Rum und 2—3 Stücke Zucker so lange, bis letzterer geschmolzen ist, gießt behutsam unter starkem Umrühren frisches, kochendes Wasser zu und serviert dieses Getränk warm. — Es kann als Grog auch ohne Ei gereicht werden.

Kalte Getränke.

954. Maitrank (Waldmeister-Bowle). 20 g erlesener und gewaschener, vor dem vollen Aufblühen gewonnener Waldmeister werden in eine Bowlenschüssel gelegt und mit 120 g Zucker bestreut. Man gibt 2 Flaschen Weißwein (oder auch Aepfelmost) hinzu. Dies läßt man ¼ Std. zugedeckt ziehen. Kann man den Trank nicht gleich servieren, so siebt man den Wein ab und stellt ihn möglichst kühl. An kühlem Orte kann man ihn, in Flaschen gefüllt, einige Wochen aufbewahren. Vor dem Servieren gibt man noch eine kleine Flasche Selterswasser dazu. Statt frischem Waldmeister kann man auch am Schatten getrockneten Waldmeister oder auch Waldmeister-Essenz verwenden, die man dadurch bereitet, daß man 125 g erlesene Waldmeisterblätter (ohne Blüten) mit einer Flasche Arrak übergießt, 3 Tage an der Sonne destillieren läßt, dann sorgfältig absiebt, in Fläschchen gibt und fest verkorkt.

Pfirsichblätter, Blätter von schwarzen Johannisbeeren, ergeben, auf obige Weise zubereitet, ebenfalls gute Getränke dieser Art.

955. Erdbeerbowle. 250 g erlesene und gewaschene Erdbeeren werden mit dem daran haftenden Wasser in eine Bowle gegeben, mit 300 g Zucker überstreut, mit 2 Flaschen Rotwein oder Rheinwein oder anderem guten Weißwein begossen und einige Std. bedeckt an die Kühle oder aufs Eis gestellt. Dann schüttet man noch eine kleine Flasche Selterswasser oder moussierenden Wein darunter und serviert sie.

956. Ananas-, Aprikosen-, Himbeer-, Pfirsich- usw. Bowlen bereitet man wie Erdbeerbowle (s. Nr. 955). Aprikosen und Pfirsiche müssen aber geschält und zerschnitten werden. Anstatt frischer Früchte verwendet man zu Bowlen auch eingemachte Früchte unter Zugabe des noch nötigen Quantums Zucker.

957. Orangenbowle. Man gibt die ausgekernten Schnitze von 4 Orangen in die Bowle, bestreut sie mit 300 g Zucker, gießt 3 Flaschen Weißwein hinzu, stellt sie bedeckt 5—6 Std. an die Kühle oder aufs Eis und gibt vor dem Auftragen noch eine kleine Flasche Selterswasser oder moussierenden Wein dazu.

958. Moussierender Wein. Diesen kann man aus jedem Weißwein oder hellem guten Obstwein herstellen. Man füllt eine hermetisch verschließbare Champagnerflasche bis an ein Glas weniger auf. Dann mischt man 50 g fein gestoßenen Zucker mit einer Messerspitze (2 g) Cremor tartari (gereinigter Weinstein) und gibt es auf ein festes weißes Papierchen. Auf ein anderes Papierchen gibt man eine etwas stärkere Messerspitze (2½ g) doppelkohlensaures Natron. Zuerst schüttet man dieses zum Wein und hernach so rasch als möglich das Zuckerpulver, im gleichen Moment schließt man die Flasche hermetisch ab, rüttelt das Ganze stark und legt die gut verschlossene Flasche horizontal in den Keller.

959. Eierwein (kalt). Man zerklopft 2 Eigelb mit 1 Löffel Zucker, ein wenig geriebener Muskatnuß oder an Zucker geriebener Zitronenschale. Nach und nach füllt man ¼ l Weiß- oder Rotwein oder alkoholfreien Wein dazu. Erfrischend für Genesende.

960. Zitronenlimonade. Man läutert 375 g Zucker mit ¼ l Wasser und läßt ihn kalt werden, preßt den Saft von 3—4 Zitronen dazu und gießt 2 bis 3 l kaltes Wasser nach. Wohl gemischt gießt man die Limonade in Flaschen und serviert sie nach Belieben mit oder ohne Erd- oder Himbeersaft. — Zu rascher Herstellung von 1 Glas Limonade nimmt man 2—3 Kaffeelöffel Zucker, 1—2 Kaffeelöffel Zitronensaft und füllt das Glas mit Wasser auf. Wird gut aufgerührt und, wenn der Zucker geschmolzen ist, getrunken.

961. Orangenlimonade. a) Man preßt den Saft von ½ oder ganzen Orange in ein Glas, verdünnt mit Wasser und süßt nach Belieben, je nach dem Zuckergehalt der Orangen. Ist auch ohne Zucker ein vorzügliches Getränk und für Kranke so empfehlenswerter.

b) Orangenlimonade, andere Art. In eine Weinflasche gießt man ½ l reinen Weingeist. Den noch leeren Raum der Flasche füllt man mit feingeschnittener gelber Orangenschale und läßt nun die Flasche 14 Tage bis 3 Wochen an einem warmen Orte stehen. Hierauf fügt man auf ein Weinglas von diesem Extrakt, der durch ein Sieb gegossen werden muß, 1 kg Zucker, 35 g kristallisierte Zitronensäure und 2 Weinflaschen kochendes Wasser zu, rührt alles um, bis der Zucker zergangen ist, und läßt es zugedeckt stehen, bis es vollständig erkaltet ist. Dann wird die Flüssigkeit auf Flaschen gefüllt, diese zugekorkt und stehend aufbewahrt. Beim Gebrauch wird von der Essenz nach Geschmack in Wasser gegossen.

962. Holder-Limonade. Etwa 6 schöne Holunderblüten werden mit 3 l Wasser angebrüht, 500 g Zucker und der Saft von 6 Zitronen dazu gegeben. Man läßt die Limonade einige Std. stehen, filtriert sie und füllt sie in Flaschen, die gut verkorkt und verbunden werden. Man stellt sie einige Tage an die Sonne und gibt sie nachher in den Keller. — Gibt ein durststillendes, moussierendes Getränk.

963. Himbeer-Limonade. 500 g Himbeeren werden in 3 l Wasser kurz aufgekocht und ausgepreßt. Den Saft gibt man mit 500 g Zucker in einen Topf, deckt ihn leicht mit einem Tuch und läßt ihn stehen, bis sich ein leichter Schaum zeigt, was bei warmem Wetter einen Tag, bei kühlerem etwas länger dauert. Nun füllt man den Saft in Flaschen mit Patentverschluß oder in gewöhnliche, die dann gut verkorkt und verspundet werden müssen. Die Limonade soll getrunken werden, wenn sie leicht moussiert, bei längerem Zuwarten entwickelt sich Alkohol.

964. Johannisbeer-Limonade, genau wie Himbeer-Limonade (Nr. 963).

965. Fruchtsaft mit Wein. An warmen Tagen ist ein halbes Glas gewöhnlicher Tischwein mit 2—4 Löffel Himbeer-Sirup und hinlänglich Wasser aufgefüllt sehr erquickend.

966. Fruchtsaft mit Wasser. Man kann den Fruchtsaft auch mit Selters- oder Sodawasser und mit frischem Brunnenwasser verdünnen, und erhält so ein feines, durststillendes Getränk.

Anmerkung. Die Herstellung der Fruchtsäfte siehe im Abschnitt über das Einmachen.

967. Hafertrank, Gerstentrank. a) Wird für kleinere Portionen wie Reistrank (s. Nr. 948) bereitet. Hafer- und Gerstenkörner brauchen aber etwas längere Kochzeit. Die zurückbleibenden Körner können, beliebig mit Salz gewürzt und mit Butter und Zwiebeln kurz gedämpft, gegessen werden, oder sie werden mit in Butter gebräunten Brösmeli überstreut.

b) Hafertrank für größere Portionen. 375 g schottischer oder bayerischer Hochlandhafer (nicht Grütze oder Flocken) werden in 12 l Wasser so lange gekocht, bis nur noch 6 l übrig bleiben, dann wird der flüssige Teil durch ein reines Tuch gelassen, aber dieses nicht sehr stark gedrückt, so daß wirklich fast nur Flüssiges durchpassiert. Dieses wird stehen gelassen, bis sich der Rest des wie Creme aussehenden „Satzes" gesetzt hat, dann wird der flüssige Teil wieder aufs Feuer gesetzt, mit Kandiszucker oder Honig neu aufgekocht und dann, lau geworden, in Flaschen gefüllt und diese in den Keller getan. Es schadet nichts, wenn auch noch etwas Creme im Tranke bleibt. Dieser hat annähernd die Farbe von hellem Bier und ist beinahe so lauter.

Die Creme kann zu Suppe verwendet werden. Der Trank soll nur in gut verzinnter Pfanne, oder Aluminium- oder Nickelpfanne, am besten in einem glasierten oder Porzellantopf gekocht werden. Viele Leute stellen den Hafertrank unversüßt auf den Tisch, wo er statt eines andern Tischgetränkes glasweise getrunken wird. In diesem Falle fügt man ihm auf dem Tische beliebig Zucker bei, zum Beispiel weißen Grießzucker; aber Leute mit empfindlichem Magen tun besser, ihn wie oben angegeben, durch zweites Aufkochen zu versüßen.

Man kann den Trank auch mit einem Fruchtsaft, z. B. Ananassaft soll fein schmecken, oder mit frischem Zitronensaft würzen.

Für Rekonvaleszenten und Blutarme bestempfohlenes Getränk.

968. Mandelmilch. Für 1 l Mandelmilch rechnet man 40—50 g abgezogene süße Mandeln. Die Mandeln werden grob gemahlen, dann mit einigen Löffeln von dem Wasser im Mörser zerstoßen. Man gießt dieses Wasser in ein Porzellantöpfchen ab und läßt die Mandeln darüber auf einem feinen Sieb abtropfen. So werden die Mandeln 4—5mal je wieder mit frischem Wasser gestoßen, bis alles Wasser aufgebraucht ist. Die Milch soll milchig und dicklich sein. Sie wird nur ganz leicht gesüßt und in Gläsern serviert. Die zurückbleibenden Kerne können noch gegessen oder zu Kuchen, Grießpudding usw. verwendet werden. — Gut für Kranke.

969. Altes elsässisches Volksgetränk. 1 Handvoll gedörrte Aepfelstückli, ebensoviel Zwetschgen, 1 Handvoll rohe Gerste, 1 kleines Stück Kandiszucker, 1 kleiner Stengel Süßholz. Die verschiedenen Zutaten werden gewaschen und in 2 l Wasser auf ganz schwachem Feuer 2 Std. gekocht. Der Trank kann kalt oder warm getrunken werden.

Häusliche Obst- und Gemüseverwertung.

Das Einmachen.

970. Das Einmachen. Eingemachtes Obst, Konfitüren, Marmeladen, Gelees erfreuen sich allgemeiner Beliebtheit, und es ist erfreulich, daß diese Produkte immer mehr als Nahrungsmittel und nicht nur, wie es früher der Fall war, als Genußmittel zur Geltung kommen. Die jetzt fast allgemein gebräuchliche Art des Einmachens, das Sterilisieren, hat viel dazu beigetragen, Eingemachtes auch in einfachen Haushaltungen herzustellen, setzt doch diese einfache Kunst jede Hausfrau in den Stand, alles Obst und Gemüse, woran zuzeiten Ueberfluß ist, für ihren Haushalt in einfacher Weise aufzubewahren. Namentlich einen großen Vorteil hat uns das Sterilisieren gebracht: Für die Konservierung auf diese Art brauchen die Früchte bedeutend weniger Zucker und sind infolgedessen billiger und zuträglicher.

Aber auch die andern Arten des Einmachens haben sich immer wieder bewährt und sind zum Teil einfacher geworden. Auf billigste Weise können Beeren und Obst in Flaschen eingemacht werden.

Im allgemeinen hat man beim Konservieren des Obstes und der Beeren das Folgende zu beachten:

a) Die Wahl der Kochgefäße. Kochgefäße von gutem Email, welches keine Risse oder schadhaften Stellen hat, von Messing, besonders auch Nickel- und Aluminiumpfannen, gut verzinntes Kupfergeschirr oder irdenes Geschirr, in welchem nichts Fetthaltiges gekocht wurde, eignen sich sehr gut

zum Einmachen. Bei Gebrauch von schadhaftem Email, schlecht verzinnten Löffeln usw. geht eine Entfärbung der Säfte vor, man verwende deshalb nur silberne Löffel oder neue, hölzerne Rührlöffel. In messingenen oder kupfernen Gefäßen darf man keine Früchte stehen lassen, leicht geht eine Oxydation zu Grünspan vor, dessen tödliches Gift allgemein bekannt ist. Auch nehmen Früchte mit saurem Saft oder mit Essig versetzt, gerne einen bittern Geschmack davon an. Notwendig zum Gelingen einer guten Konserve ist äußerste Reinlichkeit, auch bezüglich des Raumes, wo die Zubereitung geschieht. Z. B. schlechte Luft hat schädlichen Einfluß auf die Güte der Konserven.

b) Behandlung der Gläser. Alte, gebrauchte und neue Gläser, Flaschen werden peinlichst sauber mit heißem Sodawasser ausgewaschen, dann wiederholt in heißem und nachher in kaltem gespült, umgestürzt, zum Abtrocknen gestellt und hernach trocken und klar ausgerieben.

c) Schwefeln der Gläser. In geschwefelte Gläser werden Früchte eingefüllt, welche nachher keiner weitern, Fermente ertötenden Hitze ausgesetzt werden. Durch das Schwefeln werden Gärungserreger, die an den Gläsern selber anhaften können, unschädlich gemacht. Vor dem Einfüllen hält man das umgestürzte Glas so lange über einen angezündeten Schwefelfaden oder Schwefelschnitte, bis dessen Wände vom Dunste anlaufen. Das so ausgeschwefelte Glas stellt man bis zum Gebrauche umgestürzt beiseite.

d) Füllen der Gläser mit gekochten Früchten. Dies erfordert einige Vorsicht wegen des Zerspringens der Gläser. Man stellt 1 bis 2 silberne Löffel in das Glas, die man herausnimmt, wenn es gefüllt ist. Am zweckmäßigsten ist es überhaupt, die heiße Masse löffelweise einzufüllen, bis das Glas durch und durch erwärmt ist. Man stelle dabei das Glas nicht auf eine kalte Unterlage, am besten in eine warme Blech- oder Aluminiumpfanne.

e) Verschließen der Gläser. In gewöhnlichen Gläsern und Steinguttöpfen aufbewahrte Konfitüren, Marmeladen usw. belegt man mit einem genau der Weite des Glases angepaßten weißen, in Kirsch oder Rum getauchten Papier und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier, das zu diesem Zwecke in genügender Größe rund ausgeschnitten werden muß. Man hält das Papier über das Glas, drückt es auf den Rand des Glases und erhält so ein genaues Maß für das getränkte Papier, wie für das Pergamentpapier. Die Pergamentblätter werden in Wasser getaucht, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt und noch ganz feucht gut und glatt über das Glas gebunden.

Billiger als mit Pergament verschließt man die Gläser mit Seidenpapier. Weißes Seidenpapier wird rund zurecht geschnitten, in einem Tellerchen in rohe Milch getaucht und mit 2 Fingern sorgfältig die überflüssige Milch abgestreift. Wenn das Papier nicht mehr tropft, legt man es über das Glas, biegt es dem Rand entlang sorgfältig um den Glasrand und drückt es leicht an. Man wiederholt dies 2—3mal, oder nimmt das Papier doppelt oder dreifach, es müssen aber alle Blättchen in die Milch getaucht werden. Wenn dieser Verschluß trocken ist, sieht er sehr gut aus und ist haltbar.


Mit Seidenpapier und Milch verschlossenes Konfitürenglas.

f) Aufbewahren der sterilisierten und eingemachten Früchte. Man bringe sie in einen dunklen, kühlen Raum, aber nicht in den feuchten Keller. Von Zeit zu Zeit sehe man nach, ob sie noch in gutem Zustand seien. Zeigen sich Spuren von eingetretener Gärung oder Schimmel, so verfahre man nach folgender Anweisung:

g) Vorbeugung gegen das Gären oder Verderben der Früchte. Man beobachte, ob am Boden der Gläser die Flüssigkeit sich trübe und kleine Bläschen aufsteigen, was mit Sicherheit auf beginnende Gärung schließen läßt. Solche Früchte und Konfitüren müssen mit etwas Zuckerzugabe nochmals gekocht werden (s. auch unter Sterilisieren). Zeigt sich Schimmel, so beseitige man diesen, koche die Früchte nochmals auf, sorge für bessern Verschluß und ändere den vielleicht zu feuchten Standort.

h) Vorbeugungsmittel gegen das Kandieren der Früchte. Wie das Gären infolge der unzureichenden Menge von Zucker entsteht, so ist das Kandieren (Krümligwerden) zu reichlichem Zuckerzusatz zuzuschreiben. Beides kann stattfinden, auch wenn das Einkochen mit der größten Genauigkeit besorgt wurde. Der wechselnde Gehalt an Zucker oder Säuren, den die Früchte enthalten, kann oft nicht richtig beurteilt werden. In trockenen Jahrgängen, wo die Früchte zuckerhaltiger, d. h. süßer und weniger saftreich sind, braucht man weniger Zucker, als in Jahrgängen, wo die Früchte schwer reifen und naß gewachsen sind. Das kommt beim Sterilisieren gar nicht in Betracht, dagegen bei Früchten, die man zu Konfitüre usw. mit ziemlich viel Zucker konserviert, da die Haltbarkeit sterilisierter Früchte nicht vom Zuckergehalt abhängt. Man berücksichtige das und gebe deshalb der vorgeschriebenen Menge Zucker bald etwas zu oder breche ab, wie man das für nötig erachtet. Die hier gegebenen Maße sind für mittlere Jahrgänge berechnet.

Das Sterilisieren von Beeren, Obst, Gemüsen und Fleischgerichten.

971. Das Sterilisieren. Bei sterilisierten Früchten, Gemüsen usw. wirkt der vollständig luftdichte Verschluß konservierend. Es kommt bei diesem Verfahren nicht auf die Menge des Zuckers oder anderer konservierender Mittel an, um die Früchte usw. haltbar zu machen. Darin liegt auch der große Vorteil des Sterilisierens; wie bei keinem andern erhalten hier Früchte, Gemüse, Fruchtsäfte ihr ursprüngliches Aroma und ihre Form. Der vollständig luftdichte Abschluß kommt so zustande: Früchte und Gemüse werden mit oder ohne Zucker oder Salz usw. in dem mit einer Feder verschlossenen Glase im Sterilisiertopf gekocht. Man bezweckt damit einerseits das Weichwerden der Konserven, das Abtöten aller Gärungs- und Fäulniskeime. Anderseits entweicht durch den federnden Verschluß des Glases mit dem diesem entströmenden Dampfe alle im Glas vorhandene Luft. Es entsteht so im Glase ein luftleerer Raum, wodurch der Glasdeckel durch die äußere Luftschicht angepreßt und auch nach vollständiger Erkaltung des Glases festgehalten wird. Es ist daher wichtig, daß Sterilisiergläser nie ganz gefüllt werden, 1 cm Raum über den Früchten soll immer leer bleiben. Das vollständige Festhalten des Glasdeckels nach Wegnahme des Bügels ist ein sicheres Zeichen vom guten Gelingen und von der Haltbarkeit der Konserven.

Der Franzose Appert hat seinerzeit die Konservierung der leicht dem Verderben ausgesetzten Lebensmittel mittels Abschlusses der Luft eingeführt. Auf dieser Grundlage wurde seither weiter gebaut, und heute stehen der Hausfrau gute einfache Sterilisiereinrichtungen zur Verfügung.

Das Gelingen hängt auch hier von sorgfältiger Arbeit und von guter Beschaffenheit der einzumachenden Früchte ab.

Zu einer einfachen Sterilisiereinrichtung gehören: 1 Sterilisiertopf mit Einsatz für Gläser und Thermometer (s. Abbildung S. 27),

1 Sterilisierapparat oder, je nach der Größe des Topfes, 4—8 Bügel zum Verschließen der Gläser und Gläser mit den dazugehörigen Glasdeckeln und Gummiringen. Die Bügel sind dem Apparat vorzuziehen.

Ohne Sterilisiereinrichtung, nur in einer gewöhnlichen, genügend hohen Pfanne mit gut schließendem Deckel kann auch sterilisiert werden. Als Unterlage unter die Gläser verwendet man etwas Heu oder Holzwolle oder ein Holzröstli, das man selbst herstellen kann, oder kleine Schutzkorbchen aus Draht.

Im allgemeinen ist es vorteilhafter, kleinere Gläser zu füllen. Für kleine Haushaltungen eignen sich sehr gut Halblitergläser; ein Einliterglas ergibt eine schöne Schüssel Kompott, für 5—7 Personen ausreichend. Verfügt man über einen kleinen Aufbewahrungsraum, so sind die hohen Gläser bessere Platzsparer, die weiten Formen sind besser zum Einfüllen. Auch zum Sterilisieren selbst sind die hohen Formen vorteilhafter; von diesen kann man im üblichen Sterilisiertopf 8 Gläser zusammen sterilisieren, von den weiten, die mehr Raum beanspruchen, dagegen weniger. Man richte sich beim Sterilisieren recht praktisch und vorteilhaft ein und man wird an diesem Haushaltungsgeschäft Freude haben.

Ein Beispiel möge die Arbeit, wie sie möglichst einfach gemacht werden kann, vor Augen führen: Aus dem Garten oder vom Markt wird ein Korb reifer Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen, Kirschen oder andere Früchte in die Küche geliefert. Rasch geht man ans Werk, je frischer die Früchte, desto besser. Mit heißem Sodawasser spült man Einmachgläser, Gummiringe und Deckel, spült in heißem Wasser gut nach, dann mit kaltem, und stellt die Gläser verkehrt zum Abtropfen auf ein sauberes Tuch, oder in den auf kleinster Flamme stehenden Sterilisiertopf. Hiedurch werden die Gläser für gekochtes Kompott vorgewärmt, wie auch das Wasser für das Sterilisieren. Dann geht man ans Erlesen der Früchte. Die schönen, ganzen gibt man in ein Sieb, sie werden gut abgespült und zum Ganzeinmachen verwendet. Aufgesprungene, überreife, nicht ganz schöne Früchte — der eigene Garten liefert nicht immer ausgewählte Marktware — reinigt man, entsteint und zerteilt sie in 2 oder 4 Teile und kocht sie mit soviel Zucker, wie man es liebt, zu Kompott. Während diese Früchte kochen, gibt man die ausgewählten, ganz oder beliebig halbiert, in letzterem Falle mit der angeschnittenen Seite nach unten, in die inzwischen genügend vertropften Gläser, die, sofern sie rein gespült sind, nicht mehr mit einem Tuch ausgetrocknet zu werden brauchen. Damit man die Früchte gut einfüllen kann und damit man nach dem Kochen nicht nur halb oder 3/4 gefüllte Gläser hat, legt man ein mehrfach zusammengelegtes, nasses Tuch auf den Tisch, auf das die Gläser hie und da, damit die Früchte sich setzen, kräftig aufgestoßen werden. Sind die rohen Früchte eingefüllt, so gebe man etwa bis zu 3/4 der Höhe der Früchte Zuckersirup. Auch diesen Sirup bereitet man auf einfachste Weise. Reiner Grieß- oder Stockzucker wird in einem reinen Topf mit frischem Wasser aufgelöst und ungekocht und kalt über die Früchte gegeben. 500 g Grießzucker reichen für 1—1 1/2 l Wasser und diese Portion für 4—8 Gläser, je nach mehr oder weniger guter Füllung. Die Süßigkeit hängt, wie gesagt, ganz vom Geschmack ab. Roh eingefüllte Früchte dürfen bis fast zum Glasrand gehen, da diese sich beim Kochen immer etwas setzen, und nachher genügend Raum für den luftleeren Raum bleibt.

Inzwischen sind die andern Früchte gekocht. Entweder füllt man sie mit der nötigen Vorsicht ganz heiß in die bereit gehaltenen Gläser (bis 1 cm unter den Rand) oder man läßt sie zuerst etwas auskühlen. Nachdem nun

alle Gläser gefüllt sind, müssen sie gedeckt werden. Mit der in frisches Wasser getauchten reinen Hand fahre man über den Glasrand, der vollkommen rein und eben sein soll; dann ziehe man den Gummiring, der rein, glatt und weich sein soll, unter laufendem Wasser durch die tastenden Finger und lege ihn auf den Glasrand. Nun kommt der Glasdeckel an die Reihe. Auch dieser wird unter Wasser nochmals gespült und mit dem Zeigefinger der auf den Gummiring kommende Glasrand auf seine Reinheit und Vollständigkeit geprüft. Dann wird der Deckel auf den Gummiring aufgelegt und mit dem Bügel befestigt.

Die kaltgefüllten Gläser gibt man nun im Sterilisiertopf mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn das Wasser gut warm ist, gibt man die warmen, mit den gekochten Zwetschgen gefüllten Gläser ebenfalls in den Topf; die heißen Gläser dürfen nicht in kaltes Wasser, oder umgekehrt, eingestellt werden; genau achte man auch darauf, daß sich die Gläser nirgends berühren. Für Früchte braucht es nur soviel Wasser zum Sterilisieren, daß es 1—2 cm über den Einsatzboden oder Rost, für Gemüse, die bedeutend länger kochen müssen, bis etwa 3/4 der Höhe der Gläser reicht. Man deckt den Deckel darüber, setzt das Thermometer ein und läßt die Früchte langsam zum Kochen kommen, d. h. bis zu dem dafür am Thermometer angegebenen Wärmegrad. Von diesem Zeitpunkt an wird die Sterilisierdauer berechnet und das Feuer so gehalten, daß die Quecksilbersäule für die ganze Sterilisierdauer auf dem entsprechenden Grad stehen bleibt. Sterilisiert man ohne Thermometer, so horcht man am Topfe, ein geübtes Ohr hört bald, ob der Inhalt leise kocht. Nach der in den Rezepten angegebenen Zeit löscht man das Feuer, läßt den Topf zugedeckt noch 5—10 Min. stehen, die Gläser also noch so lange im Dampf, dann hebt man den Deckel ab und stellt den Topf samt Inhalt an einen vor Zugluft geschützten Ort und läßt alles erkalten. (Siehe auch Nr. 987 und 988.) Will man das warme Wasser für einen neuen Sud oder für andern Zweck gebrauchen, so hebe man die Gläser vorsichtig aus dem Topf in ein anderes tiefes Gefäß — nicht auf kalten Boden! — und schütze sie vor kaltem Luftzug. Erst nach 10—15 Std., wenn die Gläser ganz erkaltet sind, nimmt man die Bügel ab und prüft, ob die Glasdeckel fest sitzen. In der Regel wird es so sein; hält ein Deckel nicht, so prüft man genau Glas- und Deckelrand, sind diese intakt, so sterilisiert man das Glas nochmals. Die fertigen Gläser, die wie andere Konserven aufbewahrt werden, prüft man nach 8—14 Tagen auf guten Verschluß. Hält dieser jetzt noch gut, so hält er voraussichtlich jahrelang. Hat sich ein Glasdeckel erst nach einiger Zeit gelockert, vielleicht nach Wochen oder gar Monaten, so muß man den Inhalt des Glases auf Geruch und Geschmack prüfen. Erweist er sich noch einwandfrei, so sterilisiert man ihn wieder, oder besser, man verbrauche den Inhalt sofort.

Sterilisierte Früchte, die einen gärenden Geschmack haben, oder die eine leichte Schimmelbildung zeigen, kann man auch in der Pfanne etwas aufkochen und dann rasch verwenden; Gemüse, die in Geschmack und Geruch nicht ganz gut sind, verwende man nicht.

Sterilisieren fertig gekochter Konfitüren. Wenn man bei der Bereitung von Konfitüren nicht die in den Rezepten angegebene Menge Zucker oder mindestens die Hälfte des Gewichtes der Früchte verwenden kann oder will, so tut man sehr gut, die mit wenig Zucker fertig gekochten Konfitüren am besten in gut gewärmte Verschlußgläser einzufüllen und sofort noch 10—20 Min. zu sterilisieren. (Siehe auch Nr. 1036.)

Früchte, Konfitüren und Fruchtsäfte in angebrochenen Gläsern, mit Ring

und Deckel verschlossen und an kühlem Ort aufbewahrt, kann man im Winter etwa 6, im Sommer etwa 2—3 Tage stehen lassen.

Sterilisieren ohne Verschlußgläser. Auch in beliebigen Gläsern mit weitem Hals und in weithalsigen Flaschen können Früchte im Dampf gekocht oder sterilisiert werden, vielleicht mit etwas weniger sicherem Erfolg als in den patentierten Verschlußgläsern.

Man verbindet die gefüllten, mit Vorteil auch geschwefelten Gläser zuerst mit einem reinen weißen Lappen, darüber kommt das naß gemachte Pergamentpapier, oder eingeweichte Schweinsblase. Man bindet auch dieses gut fest und kocht die Gläser, wie beim Sterilsieren angegeben, im Wasserbad und läßt sie auch darin erkalten. Siehe auch Nr. 1001 c, 1012 b und c, 1025 b und 1061.

972. Das Vordünsten und Sterilisieren von Früchten im eigenen Saft ohne Zucker, sowie mit Streuzucker. Alles Steinobst, sowie alles Kernobst, möglichst saftig, eignet sich hierzu nach folgender Weise: Die Gläser werden mit rohen Früchten gefüllt (Kernobst ist in Stücke zu schneiden), die Deckel der Gläser werden ohne Gummiring aufgelegt und die Gläser in einen Kochtopf gestellt, der soviel Wasser enthält, daß es bis halbe Glashöhe reicht. Beim Einstellen in den Kochtopf müssen die Gläser entweder auf die Topfeinlage oder in die Drahtkörblein gestellt werden, um sie vom Boden des Kochtopfes zu isolieren. Der Topf samt Gläsern wird aufs Feuer gestellt und nach kurzem Kochen vom Feuer gehoben. Man hebt den Topfdeckel weg und läßt etwas abkühlen. Einige Gläser werden geschüttelt, wodurch sich die Früchte zusammensetzen; der Inhalt der übrigen Gläser dient zum Nachfüllen. Sind die zu sterilisierenden Gläser mit vorgedünsteten Früchten bis oben gefüllt, so wird der Glasrand gut abgewaschen, Gummiring und Glasdeckel aufgelegt und sterilisiert, wie bei den Rezepten angegeben. Nach dieser Weise sterilisierte Früchte eignen sich vorzüglich zu Kuchen, Pudding und sonstigem Backwerk.

Die Früchte in einer Pfanne vorzudünsten, um sie dann in die Gläser zu füllen, ist weniger empfehlenswert, weil die unteren Früchte zerkochen, bis die oberen erhitzt sind.

Werden die Früchte versüßt gewünscht, so ist beim Einfüllen in die Gläser, also vor dem Vordünsten, nach Belieben Streuzucker zwischen die rohen Früchte zu geben.

973. Sterilisieren unter Beihilfe des Selbstkochers empfiehlt sich besonders für das Sterilisieren im Kleinen. Bei kleinen Apparaten dienen niedere, weite Gläser, weil der Bügel stark aufträgt, bei den größeren ist die Wahl freier, besonders, wenn für den Selbstkocher ein Extratopf vorhanden ist. Der Topf wird mit ½ l Wasser aufs Feuer gestellt. Körbchen und Gläser werden in die Mitte des Topfes plaziert und dann so viel Wasser zugegossen, daß das Glas bis an einen Finger breit unter dem Halse darin steht. Der Topf wird bedeckt und der Inhalt bei mäßigem Feuer bloß zum ersten Aufsteigen des Dampfes gebracht. Sobald sich Dampf zeigt, wird der Topf, ohne den Deckel zu heben, in den Selbstkocher gestellt. Sterilisierzeit im Kocher im Minimum 2—3 Std., im Maximum 8—12 Std. Ersteres für weiche Früchte, letzteres für harte.

Sterilisieren von Beeren und Obst.

974. Brombeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Die Beeren werden gut erlesen, wenn nötig gewaschen und vorgezuckert wie Erdbeeren. Sterili-

sierdauer 15—20 Min. Man kann sie auch roh in die Gläser füllen, 1 Std. stehen lassen, damit sich die Beeren setzen, dann mit Zuckerlösung übergießen. Zur Zuckerlösung nimmt man auf 1 l Wasser 6—800 g Zucker. Sterilisierdauer 15—20 Min.

Siehe auch unter Schüttelfrüchte (Nr. 1036).

975. Erdbeeren, ganze, sterilisieren. Die Beeren werden Lage um Lage in eine Schüssel gelegt, je mit Zucker bestreut, einige Std. stehen gelassen, hie und da sanft umgeschüttelt, in die Gläser gefüllt und bei recht mäßigem Feuer 5—10 Min. sterilisiert.

976. Erdbeeren mit Zuckerlösung. 1 kg Zucker wird in 1 l Wasser einige Min. gekocht, das reicht für 5 kg Früchte; die Beeren werden in möglichst flachen Kochtopf gelegt, die Zuckerlösung hinzugegeben und bei schwachem Feuer bis annähernd zum Kochen erwärmt. Das ganze wird 24 Std. beiseite gestellt, dann vorsichtig in die Gläser gefüllt und ebenfalls sorgfältig sterilisiert, am besten mit Hilfe des Thermometers.

977. Erdbeerpüree für Gefrorenes. Man nehme je zur Hälfte gereinigte Wald- und Gartenerdbeeren. Man passiert sie durch ein Haarsieb, vermischt das Durchgepreßte gut mit gleichschwer Staubzucker, füllt das Püree in Gläser und sterilisiert es 15—20 Min.

978. Himbeer-, Johannisbeer- und Walderdbeerpüree. Zubereitung wie Erdbeerpüree (s. Nr. 977).

979. Heidelbeeren werden gut erlesen, gewaschen, in die Gläser gefüllt. Man kann einige Löffel Grießzucker, je nach der Süßigkeit der Beeren, während des Einfüllens dazwischen streuen und sie so ohne Wasserzugabe sterilisieren, oder man gibt etwa bis zur Hälfte der Beeren leichte Zuckerlösung darüber. Sie werden 15—20 Min. sterilisiert. Beide Arten ergeben gutes Kompott zu jeder Art Mehlspeisen.

980. Holunderbeeren können auf gleiche Weise sterilisiert werden wie Heidelbeeren (s. Nr. 979).

981. Preiselbeeren sind Früchte, die auch ohne Sterilisieren mit wenig Zucker durch ihre eigene Säure haltbar sind (s. Rezepte). Will man sie sterilisieren, so verfahre man wie mit Heidelbeeren (s. Nr. 979).

982. Stachelbeeren, reife, werden vorsichtig mit der Schere von Blüte und Stiel befreit, gewaschen und die Gläser bis oben gefüllt. Zuckerlösung: 1 l Wasser, 700 g Zucker. Sterilisierdauer: 10—20 Min.

983. Weintrauben. Die Beeren werden mit der Schere von den Stielen gelöst oder abgezupft, in die Gläser gefüllt und mit Zuckerlösung: 1 l Wasser, 5—600 g Zucker, übergossen und recht vorsichtig 15—20 Min. sterilisiert.

984. Tessinertrauben eignen sich ihrer Billigkeit halber sehr zum Konservieren. Manchem Gaumen ist der eigentümliche Geschmack und besonders die dicke Haut zuwider. Man kann die gewaschenen Traubenbeeren mittels einer Hackmaschine zerkleinern und erhält so einen Brei von feinem Aroma und schöner Purpurfarbe. Dieser schmeckt so süß, daß nur ein kleiner Zuckerzusatz zum Sterilisieren nötig ist. Sterilisierdauer 5—10 Min.

Derselbe Brei, mit ³/₄ des Gewichts Zucker eingekocht, ergibt eine vorzügliche Konfitüre.

985. Aprikosen und Pfirsiche. Die rohen Früchte werden unzerteilt oder halbiert in die Gläser gefüllt. Die sich ergebenden Zwischenräume können mit halbierten Früchten ausgefüllt werden. Die Zuckerlösung: 1 l Wasser, 5 bis 600 g Zucker, wird bis ³/₄ der Glashöhe eingefüllt und 15—20 Min. sterilisiert.

Oder die Früchte werden geteilt und entsteint; das Wasser, schwach gesüßt, läßt man zum Kochen kommen, taucht eine Anzahl Früchte mit der Schaumkelle kurze Zeit in dieses kochende Wasser, worauf die Schale sich leicht von den Früchten löst, füllt sie sofort in die Gläser, die runde Seite nach oben, gibt Streuzucker dazwischen und sterilisiert zirka 10 Min. (Siehe auch Nr. 971 und 988.)

Einige von der äußern Schale befreite Kerne zu den Früchten gegeben, hebt den natürlichen Geschmack wesentlich.

986. Kirschen. a) Man entstielt die Kirschen, wäscht sie und schichtet sie gut in die Gläser. Sie werden mit Zuckerlösung: 1 l Wasser, 200—300 g Zucker, bis zu 3/4 Höhe des Glases übergossen und sorgfältig 20—25 Min. sterilisiert.

Saure Sorten erfordern etwas mehr Zucker, bei süßen Kirschen kann noch mehr gespart werden.

Sterilisierte Kirschen lassen sich trefflich zu Kirschenkuchen und -Auflauf verwenden.

b) Püree von entsteinten Kirschen. Zubereitung wie Erdbeerpüree (s. Nr. 977).

987. Mirabellen, Pflaumen, Reineclauden werden wie Zwetschgen (Nr. 988) behandelt. Da alle diese Früchte beim Sterilisieren gerne steigen, achte man gut darauf, daß sie nicht zu stark kochen. Starkes Kochen ist hauptsächlich schuld, wenn nachher in dem Glase der Saft unten ist und die Früchte oben schwimmen. Man koche lieber nur ganz langsam und schwach und lasse die Gläser nach dem Ablöschen des Feuers noch 5—10 Min. länger, als angegeben, zugedeckt am Dampfe stehen, decke dann aber ab.

988. Zwetschgen. Die Früchte werden abgerieben oder gewaschen, ganz oder halbiert gut in die Gläser gefüllt, Zuckersirup: 1 l Wasser, 400—500 g Zucker, bis zur Hälfte oder 3/4 Glashöhe darübergegeben und 15—20 Min. sterilisiert.

Gibt man die Zwetschgen halbiert in die Gläser, so geben 3—4 entsteinte Kerne dem Eingemachten guten Geschmack. Man kann die Zwetschgen auch entsteinen und ohne Zuckerlösung, nur mit Streuzucker dazwischen, sterilisieren. Diese eignen sich dann besonders gut als Fülle auf Wähen und Kuchen (s. auch Nr. 971 und Nr. 972).

989. Aepfel, Birnen, Quitten. Man sterilisiert mehr die süßen Früchte, geschält oder ungeschält. Große Früchte werden halbiert oder geviertelt, kleinere Birnen am besten ganz gelassen, hübsch in die Gläser geschichtet, Zuckerguß (1 l Wasser, 150—200 g Zucker) darüber gegeben bis 3/4 Glashöhe und 25—30 Min. sterilisiert.

Früchte, die man schält, sind sofort in kaltes Wasser zu legen, damit sie nicht mißfarbig werden.

Viele Birnensorten erhalten beim Sterilisieren eine rötliche Färbung. Zu diesen gehören die Teilersbirnen und die „Schwerzi"- oder „Beriker"-Birnen. Letztere sind zum Sterilisieren besonders zu empfehlen, sie werden 30—40 Min. sterilisiert.

Ganze, halbierte oder geviertelte Früchte können auch in leichtgesüßtem Zuckerwasser kurz vorgekocht werden. Sie werden eingefüllt, mit dem Zuckersirup, in dem sie gekocht wurden und dem man nach Belieben ein Stück Zitronenrinde oder Zimmet beigefügt hat, überfüllt, so daß die Birnen davon bedeckt sind, und 15—20 Min. sterilisiert. Da so vorgekochte Birnen oder Aepfel beim Sterilisieren nicht mehr zusammenfallen, kann das Glas bis 1 cm unter den Rand mit Frucht und Sirup gefüllt werden.

Das Kernhaus, das Herz der Frucht, sowie die Schalen enthalten ein sehr feines Aroma. Schält man die Früchte, so koche man Kernhaus und Schalen aus und verwende den Sud zum Kochen der Früchte.

Der Usterapfel soll nicht übersehen werden; wegen seines hohen Zuckergehaltes ergibt er eine ausgezeichnete, billige Konserve. Die Aepfel werden ungeschält in Stückli geschnitten, in leicht gesüßtem Wasser oder frischem süßem Most und bei recht mäßigem Feuer 1 Std. gekocht, heiß in vorgewärmte Gläser gefüllt und noch 10—15 Min. sterilisiert.

Vor dem Gebrauch kann man die Aepfel entweder im Bratofen etwas wärmen, oder man gibt sie in eine Pfanne und kocht den Saft noch etwas ein; so unterscheiden sie sich durch nichts von frisch gekochten Aepfeln.

990. Aepfelmus sterilisiert. (Siehe das Rezept Aepfelgelee aus Fallobst.) Natürlich kann solches Aepfelmus auch von reifen Aepfeln hergestellt werden; hat man z. B. im Keller eine rasch verderbende Aepfelsorte, so kann durch rechtzeitiges Sterilisieren der Aepfel — als Stückli oder als Mus — aufs beste gespart werden.

991. Birnen und Aepfel mit Preiselbeeren. Hierzu kann man geringere Sorten Birnen oder Aepfel nehmen, jedoch müssen sie gut reif sein. Man rechnet auf 1 kg Birnen 1 kg Beeren, 600—800 g Zucker und eine Stange Zimmet. Die Früchte werden geschält, halbiert und rasch gewaschen. Die Preiselbeeren kocht man mit dem Zucker und etwas Wasser einmal auf und hebt sie aus dem Saft. Darnach kocht man die Birnenschnitze in dem Saft nicht zu weich, mengt sie behutsam unter die Beeren und füllt die Gläser. Man sterilisiert bei 80° 20 Min.

992. Quittenschnitze werden geschält, im übrigen wie Usteräpfelstückli, aber mit etwas mehr Zucker, als Kompott gekocht, in die Gläser gefüllt und 15—20 Min. sterilisiert. Sehr gut schmecken auch halb Quitten, halb Usteräpfel.

Sterilisieren von Beeren- und Obstsäften.

Die Beeren oder das weichfleischige Obst, woraus Saft bereitet werden soll, gibt man in ein Steingutgefäß oder einen Porzellantopf, streut Zucker dazwischen und stellt sie 24 Std. beiseite. Die Menge des Zuckers richtet sich nach dem Zuckergehalt der Früchte und darnach, ob der Saft mehr oder weniger süß gewünscht wird. Zucker kann auch ganz weggelassen werden, da er auf die Haltbarkeit hier keinen Einfluß hat. Nach 24stünd. Stehen wird die Masse bis nahe zum Kochen gebracht, auf ein Sieb oder aufgespanntes Tuch geschüttet, damit der Saft gut abläuft. Die Rückstände werden nicht ausgepreßt, sie ergeben sehr gute Marmelade. Der Saft wird in Sterilisierflaschen gefüllt und bei mäßigem Feuer 10—15 Min. sterilisiert. Glanzhell wird dieser Saft nicht sein, das hat aber auch für die Haushaltung gar keine Bedeutung, da es nur Fruchtteilchen sind, welche das Trübe verursachen. Wer hellen Saft wünscht, muß ihn vor dem Einfüllen gut filtrieren oder, nachdem der Saft sterilisiert ist und eine Zeitlang ruhig gestanden hat, wodurch sich die Trübe meistens niederschlägt, den klaren Saft in andere Flaschen füllen und neu sterilisieren.

Saft von Trauben, Birnen oder Aepfeln kann ohne Zucker sofort von der Presse weg sterilisiert werden, bevor irgendwelche Gärung entstanden ist. (Siehe auch Nr. 1062.)

Eine weitere, recht einfache Herstellung von Beerensäften ist folgende: Die Beeren werden mit einem Holzstößel zer-

quetscht, auf 3 kg 1 l Wasser gegeben, 1 Tag stehen gelassen, dann ausgedrückt, Zucker beigegeben und eingefüllt, oder:

Die Beeren werden mit Zucker und Wasser zirka 10 Min. gekocht, dann ausgedrückt und der Saft in die Gläser gefüllt. Die Zuckerbeigabe bemesse man nach seinem Geschmack. Sterilisieren wie oben.

993. Aepfelsaft. Möglichst reife, würzige Aepfel werden mit einem Tuche sauber abgewischt, von Stiel und Blüte befreit und in kleine Stücke geschnitten, die man sofort in kaltes Wasser legt, damit sie nicht braun werden. Hierauf gibt man sie mit soviel Wasser, daß sie bedeckt sind, aufs Feuer und kocht sie, bis sie weich sind. Zerfallen dürfen die Stückchen nicht. Der Saft wird durch ein Tuch gesiebt und mit 250 g Zucker auf 1 kg Saft so lange gekocht, bis er klar ist. Man füllt ihn in erwärmte Flaschen und sterilisiert ihn 10 Min. bei 90 °.

994. Birnensaft wird wie Aepfelsaft hergestellt. Man nehme recht aromatische Birnen. Auf 1 kg Saft 100—150 g Zucker.

995. Erdbeersaft. Gute, reife Walderdbeeren eignen sich am besten zur Saftbereitung. Die Erdbeeren werden sauber erlesen, Lage um Lage mit gleichschwer Zucker in einen Porzellantopf geschichtet und 36 Std. beiseite gestellt. Nach dieser Zeit läßt man den Saft durch ein Haarsieb laufen, die Beeren dürfen nicht ausgepreßt werden. Der Saft wird durch Fließpapier direkt in die Saftflaschen filtriert und 10 Min. bei 90 ° sterilisiert. Dieser Saft ist vortrefflich. Die Beeren ergeben noch eine gute Konfitüre.

996. Heidelbeersaft ohne Zucker. Solcher ist ein sehr gutes Hausmittel bei Darmleiden, besonders bei Diarrhöe. Eine Flasche solchen Saftes sollte in jedem Haushalt vorrätig sein. Die Beeren werden mit etwas Wasser aufgekocht, der Saft durch ein Tuch gegossen, in Flaschen gefüllt und etwa 10 Min. sterilisiert. Will man ihn nicht sterilisieren, so kocht man ihn mit den Beeren etwas länger. Er wird als Heilmittel löffelweise unverdünnt oder mit etwas Tee oder Wasser, aber ohne Zucker, genommen.

997. Traubensaft, klarer. Die reifen Weinbeeren werden von den Stielen gepflückt, tüchtig ausgepreßt, der gewonnene Saft durch ein Tuch filtriert und in einem Porzellangefäß einen Tag beiseite gestellt. Dann gießt man den Saft vorsichtig vom Bodensatz, filtriert ihn nochmals durch Filtrierpapier, was freilich umständlich ist, was man aber tun muß, wenn man einen völlig klaren Saft haben will. Auf 1 kg Saft nimmt man 500—600 g Zucker und kocht ihn zirka 10 Min., füllt ihn in erwärmte Gläser und sterilisiert ihn noch 10 Min. bei 90 °.

998. Zitronensaft. Die Zitronen werden ausgepreßt, der Saft filtriert, in Flaschen gefüllt und in diesen 15 Min. bei 80 ° sterilisiert.

Dieser Saft findet mancherorts Verwendung in der Küche als Ersatz für Essig, ebenso auf gleiche Weise bereiteter Saft von weißen Johannisbeeren.

Sterilisieren von Gemüse.

Gemüse zu sterilisieren ist leicht, wenn man einmal mit den Eigenschaften der einzelnen Art vertraut ist. Ob die Gemüse in fettem oder magerem Boden gewachsen sind, hat auf ihren Geschmack und damit auch auf ihre Konservierung Einfluß. Gemüse aus stark mit Jauche und Mist gedüngtem Boden haben manchmal einen scharfen Geschmack und eignen sich weniger gut zum Sterilisieren. Der Grund eines Mißerfolges bei einer Konserve, sei es nun in bezug auf Geschmack oder auf Haltbarkeit, wäre oft hier zu

finden; es kann vorkommen, daß man das einemal z. B. sehr gute Bohnen aus seinen Gläsern auf den Tisch bringen kann, und daß sie ein anderes Jahr, trotz ebenso sorgfältiger Arbeit nicht so gut schmecken und nicht so haltbar ausfallen. Die Hausfrau wird also gut tun, sich beim Einkauf hierüber zu erkundigen oder beim Selbstanbau im eigenen Garten dafür zu sorgen, daß der Mist recht frühzeitig im Herbst oder Winter in den Boden kommt und daß die Gemüse nicht allzu sehr mit Jauche getrieben werden.

Wollen wir Gemüsekonserven bereiten, so müssen wir die Gemüse möglichst reinschmeckend in die Gläser bringen. Das ist der Zweck des Vordämpfens der Gemüse.

Zum Sterilisieren werden die Gemüse nur halbweich vorgedämpft, vor dem Einfüllen vermengt man sie mit wenig Salz oder gießt Salzwasser darüber in das Glas. Es ist ganz gleich, ob man die Gemüse grob oder fein schneidet, viel oder wenig salzt, man folge hierin seinem Geschmacke. Besser ist es, die Gemüse nur schwach zu salzen, zu viel Salz macht sie leicht hart. Zur Salzlösung verwendet man auf 1 l gekochtes Wasser 1 Eßlöffel Salz; man gibt von dieser Lösung bis ³/₄ Höhe des Glases, kalt oder lauwarm. Man kann auch ganz gut beim Einmachen das Salz ganz weglassen, die Konserven bleiben noch reiner im Geschmack und das fehlende Salz kann beim Abkochen gut hinzugefügt werden.

Wenn durch die Hitzeeinwirkung beim Sterilisieren nicht alle Gärungserreger genügend vernichtet sind, beginnen sie von neuem ihre Tätigkeit, mit andern Worten, es entsteht G ä r u n g, in deren Folge sich der Deckel wieder löst. Leicht ist diesem Uebelstande dadurch abzuhelfen, daß die nach beendigter Konservierung verschlossenen Gläser nicht gleich an ihren Aufbewahrungsort gebracht werden, sondern für die ersten 8—14 Tage an einen kühlen Ort, wo sie täglich beobachtet werden können. Zeigt sich bei ruhigem Stehen der Gläser, daß Luftbläschen vom Boden her nach oben steigen oder sich der Saft im Glase von unten her zu trüben beginnt, so ist dies das Zeichen der beginnenden Gärung. Diese Gläser sind s o f o r t noch 20—25 Min. zu sterilisieren, und das Uebel wird beseitigt sein.

Bei den meisten Gemüsearten hat sich folgende Sterilisierweise gut bewährt: 1 Std. nach Beginn des Kochens wird der Topf vom Feuer genommen, erkalten gelassen und die geschlossenen Gläser einige Tage beiseite gestellt; dann werden die Gläser, ohne geöffnet zu werden, nochmals sterilisiert wie das erstemal, aber nur 30—35 Min. lang. Noch einfacher und ebenso zuverlässig ist es, wenn man die Gemüse ¹/₂ Std. länger im Sterilisiertopf kochen oder auch nur nachdämpfen läßt, als in den meisten Rezepten angegeben ist. Bohnen und Erbsen läßt man mit großem Vorteil 2 Std. sterilisieren.

Grüne Gemüse (Bohnen, Erbsen) verlieren beim Sterilisieren mehr oder weniger ihre grüne Farbe. Es ist ganz davon abzuraten, hier mit chemischen Mitteln abhelfen zu wollen. Manche haben sich schon Magen und Darm gründlich verdorben durch den Genuß von solch schön grünen Büchsenkonserven, die, nachdem sie die Köchin gründlich gewässert und mit reichlich Gewürz und scharfen Saucen zubereitet hat, wohl pikant schmecken, aber eigentlich den Namen „Gemüse" nicht mehr verdienen. Der natürliche Gemüsegeschmack war durch den Farbzusatz — gewöhnlich Kupfervitriol! — längst dahin. Meide solche Gemüse, wo du ihnen begegnest! Es ist anerkennend zu erwähnen, daß einzelne Konservenfabriken Bohnen- und Erbsenkonserven auf ganz natürliche Weise, ohne Färbemittel, herstellen.

Gemüse müssen, im Gegensatz zu den meisten Früchten, bei guter Hitze,

also bei 100°, ohne Thermometer in richtig kochendem Wasser sterilisiert werden.

999. Blumenkohl. Schöne weiße Blumen werden in Dolden zerteilt, 1 Std. in Salzwasser gelegt, damit das Ungeziefer herauskommt, vorgeschwellt, vorsichtig hübsch in die Gläser gefüllt, Salzwasser darüber gegeben und 1—1½ Std. sterilisiert.

1000. Bohnen. a) Junge, zarte Bohnen werden 4—5 Min. vorgeschwellt, kalt oder warm in die Gläser geschichtet, mit Salzwasser bis ¾ Glashöhe übergossen und je nach der Sorte 1½—2 Std. sterilisiert.

b) Schmalzbohnen, überhaupt solche, die Kerne haben, werden nach Belieben ganz gelassen oder in Stücke geschnitten, gut vorgeschwellt, warm in die Gläser gefüllt, bis ¾ Glashöhe warmes Salzwasser darüber gegeben und 1½—2 Std. sterilisiert.

c) Wachsbohnen, gelbe, sind zu Konserven besonders geeignet. Behandlung wie b.

1001. Erbsen. a) Gewöhnliche Erbsen werden nach dem Entkernen gleich eingefüllt. Nach Belieben gibt man etwas Karotten und auf 1 Literglas einen Teelöffel Streuzucker und Wasser bis ¾ Glashöhe hinzu. Sterilisierdauer 1½—2 Std.

b) Erbsen, junge, zarte, werden in kochendes Wasser gegeben und 3—4 Min. vorgeschwellt. Die Gläser werden leicht bis an den Rand aufgefüllt und bis ¾ Glashöhe mit Wasser, dem ein Teelöffel Zucker beigegeben ist, übergossen und 1½ Std. sterilisiert. Nach 2 Tagen werden die Erbsen, ohne daß der Deckel abgehoben wird, nochmals ½ Std. sterilisiert. Es ist von großer Wichtigkeit, daß das Wasser während des ganzen Sterilisationsprozesses gut und gleichmäßig kocht. Nur durch langes und gleichmäßiges Sterilisieren sind Erbsen haltbar zu machen. Ein Verkochen der Erbsen ist nicht zu befürchten. — Es empfiehlt sich sehr, den zu sterilisierenden Erbsen einen Teil junge Karotten beizufügen, dies ist von gutem Einfluß auf den Geschmack der Konserve.

c) Erbsen, junge, grüne, auf einfache Art einzumachen. Man füllt die Erbsen ohne jede weitere Zutat in gewöhnliche Weinflaschen, die natürlich vorher gut gereinigt worden sind. Die so gefüllten Flaschen werden bis zum Halse in einen Topf mit lauem Wasser gestellt und letzteres zum Kochen gebracht. Das Wasser muß 2 Std. sieden. Nach dieser Zeit drückt man festsitzende Pfropfen ein und läßt die Flaschen im Wasser stehen, bis sie erkaltet sind. Dann werden die Pfropfen noch gut versiegelt. So behandelt, halten sich die Erbsen sehr lange, will man sie verwenden, dämpft man sie in Butter kurze Zeit, gibt Salz und etwas Mehl daran und man wird finden, daß sie den Geschmack frischer Erbsen vorzüglich behalten haben. (Siehe auch unter Nr. 971.)

1002. Kabis wird geschnitten in einen Topf eingesalzen, also Lage um Lage fest in den Topf eingedrückt, je mit Salz bestreut, zuletzt mit einem Brett und Stein beschwert, ganz gleich, als wenn man Sauerkraut herstellen wollte. Bald wird sich eine Salzlake bilden, die das Gemüse übersteigt. In 10—12 Tagen wird das Kraut aus dem Topfe genommen, leicht ausgedrückt, in die Gläser gefüllt und 20—30 Min. sterilisiert. Weil dieses Gemüse nur einen gewissen Grad von Gärung durchgemacht hat, ist es kein gewöhnliches Sauerkraut, sondern ein fein präpariertes Gemüse, eine wirkliche, billige Delikatesse.

1003. Karotten werden gewaschen, in schwach gesalzenes, kochendes Wasser gebracht, ungefähr 15 Min. gekocht und dann geschält. Kleine Karotten bleiben

ganz, größere werden in Stücke geschnitten, nicht zu dicht in die Gläser gefüllt und Salzwasser hinzu gegeben. Sterilisierzeit 90 Min.

Wer es liebt, kann auf 1 Literglas einen Teelöffel Streuzucker geben.

Die Karotten können auch roh geschält und das Vorkochwasser mit in die Gläser gefüllt werden.

1004. Mangoldstiele werden wie Schwarzwurzeln (Nr. 1009) behandelt.

1005. Mischgemüse. Allerlei Gemüse werden, wenn nötig, in Stücke geschnitten, roh eingefüllt, Salz und Wasser hinzugegeben und 1½—2 Std. sterilisiert.

Man kann sie auch wie andere Gemüse einige Min. vorkochen.

Soll das Mischgemüse als Fleischbeilage dienen, so ist, wenn die Gläser gefüllt sind, Essig und Salz, nach Belieben auch Gewürz hinzuzugeben.

1006. Oberkohlrabi, weiße Mairüben werden frisch und noch recht zart verwendet. Man teilt sie beliebig in Stengelchen oder Schnitzchen, kocht sie halbweich, füllt sie in die Gläser und sterilisiert sie wie Karotten.

1007. Pilze. a) Champignons, Steinpilze, Eierschwamm, Reizker usw. müssen jung und frisch zur Verwendung kommen. Sie werden gut gereinigt, in reichlich Salzwasser zirka 15 Min. gekocht, mit der Schaumkelle herausgenommen, in die Gläser gefüllt und ohne jede Zutat 30 Min. sterilisiert. Zum Genuß ist diese Konserve ganz nach Belieben herzurichten.

b) Eine andere Art. Die gut gereinigten und gewaschenen Pilze werden mit Salz bestreut, ohne Wasserzugabe, aber mit etwas Butter zirka 15 Min. im eigenen Saft gekocht, in die Gläser gefüllt und 30 Min. sterilisiert.

1008. Rhabarber. Die Stengel werden in beliebige Stücke geschnitten und in eine flache Schüssel oder Topf gebracht; auf 1 kg geschälten Rhabarber werden 200 g Zucker in ¼ l Wasser aufgelöst und dazu gegeben; das Ganze läßt man nun gut heiß werden (nicht kochen), füllt vorsichtig in die Gläser und sterilisiert 15 Min. Wenn der Rhabarber nicht mehr ganz zart ist, werden die Stengel geschält.

1009. Schwarzwurzeln werden geschabt, in dünnen Brei von Milch, Mehl und Essig gelegt, damit sie schön weiß bleiben, 17—20 Min. vorgekocht, aufrecht wie Spargel in die Gläser gegeben, mit Salzwasser bedeckt und 1½ Std. sterilisiert. Man kann sie auch, wie für Gemüse, in kleine Stückchen schneiden.

1010. Spargel. Ganz frische Stengel werden geschält, auf beinahe Glashöhe zugeschnitten, in kaltes Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Von da ab kann der Spargel verschieden behandelt werden.

Entweder wird er roh in die Gläser gefüllt, zwecks besserer Raumausnützung zur Hälfte die Köpfchen nach unten, die andern nach oben, 1 Teelöffel Salz hinzugegeben, Wasser bis ¾ Glashöhe, und 1½—2 Std. sterilisiert.

Oder man macht Bündel, gibt sie in kochendes Wasser, läßt sie 10 Min. kochen, füllt sie ein wie oben, gießt warmes Salzwasser bis ¾ Glashöhe darüber und sterilisiert 1½ Std.

1011. Spinat. Die gut gereinigten Blätter werden vorgeschwellt, fein geschnitten wie zur Gemüsebereitung, Salz hinzugegeben und 1½ Std. sterilisiert. Man kann den Spinat auch roh fein schneiden, salzen, in die Gläser füllen und wie oben sterilisieren.

1012. Tomaten. a) Die Früchte werden gereinigt, unzerteilt in die Gläser gelegt und je nach Größe der Frucht 30—45 Min. sterilisiert. Wasser und Salz kann beigegeben oder auch weggelassen werden.

Oder sie werden zerteilt, entkernt, nach Belieben auch geschält. Man füllt die Gläser bis obenhin, gibt das nötige Salz hinzu und sterilisiert 25 Min., oder mit Hilfe eines Thermometers bei 80—90° 45 Min.

Solche Tomaten können dann zu Suppen oder Saucen verwendet oder, mit etwas Butter gedämpft, als feines Gemüse serviert werden. Sie schmecken wie frisch gekochte Tomaten.

b) Tomatenpüree. Für Püree werden die Tomaten zerschnitten, in einem Topf zerkocht und durch ein Sieb gestrichen. Man läßt sie nun einen Tag stehen, gießt die überstehende Flüssigkeit ab (man verwendet diese zu Suppen oder Saucen, salzt das Püree, füllt es in Flaschen und sterilisiert 20—25 Min.

Wer es liebt, kann dem Tomatenpüree, das namentlich zur Bereitung und Verbesserung von Saucen verwendet wird, feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Schalotten oder Zwiebeln, Selleriekraut oder Wurzeln, Meerrettig, Estragon usw. beigeben. Tomatenpüree kann auch gut wie unreife Tomaten (s. das) in Flaschen sterilisiert werden.

c) Tomaten, unreife, als Püree zu pikanten Saucen. Man schneidet 4 kg grüne Tomaten und 2 kg weiße, geschälte Zwiebeln in Scheiben, bestreut sie mit Salz und läßt sie 3 Std. unberührt stehen. Die Flüssigkeit, welche sich in dieser Zeit bildet, wird abgegossen und die zerschnittenen Tomaten und Zwiebeln mit 45 g weißem Senfmehl, 15 g Piment, 15 g Nelken, ½ Tasse Senf, 15 g schwarzem Pfeffer und 250 g Zucker in einen genügend großen Einmachkessel gegeben. Man bedeckt das Ganze mit Essig und kocht es langsam 1 Std. Dann wird die Masse durch ein Sieb gerührt, in kleine saubere Flaschen gefüllt und diese versiegelt. Die Flaschen werden darauf im Wasserbade noch 15 Min. sterilisiert und dann, nachdem sie mit dem Wasser, in welchem man sie kocht, erkaltet sind, an kühlem Orte aufbewahrt.

1013. Zuckererbsen (Käfen) werden behandelt wie Bohnen (s. Nr. 1000).

1014. Fleisch sterilisieren. Das Fleisch wird in Vorlegestücke zerteilt oder als ganzes Stück möglichst entknocht und frisch gekocht, eingelegt. Alle Arten Ragout und Frikassee mit ihren Saucen, ohne Ei, passen dazu. Alles muß bis auf 2—3 cm Glashöhe vor dem Hals heiß eingefüllt, sofort verschlossen und in den vorgewärmten Sterilisiertopf gestellt werden. — Hat man Fische, Kalbskopf, Milken usw., so überfüllt man sie einfach mit ihrer durchgesiebten Kochbrühe, die aber das Fleisch ganz decken muß. So ist es auch mit Geflügel. Anstatt Jus oder Sauce kann man auch fließend heißen Gallerich verwenden.

Bouillon, Jus, Saucen, Gallerte können, wenn sie nochmals aufgekocht und verkühlt sind, in erwärmten Gläsern sterilisiert werden. Im allgemeinen ist es besser, Fleischspeisen ohne Mehlzugabe zu sterilisieren und allfällig notwendiges Mehl beim Gebrauche der Sauce beizufügen.

Fleischspeisen in kleineren Gläsern werden 1 Std., Zweilitergläser 75 Min. bei 100° sterilisiert, also recht gut gekocht.

Eine Fleischkonserve, die sich nicht hält, deren Deckel sich also geöffnet hat, ist nicht mehr genießbar und könnte zu Vergiftungen führen.

1015. Milch wird in die Gläser gefüllt, Gummiring und Glasdeckel werden darauf gelegt; die gefüllten Flaschen werden in den Apparat gestellt oder mit Bügel versehen und in einem Kochtopf, in dem sich Wasser bis zu ¾ Höhe der Flaschen befindet, bis 80° erhitzt und 10—20 Min. auf dieser Temperatur gehalten.

Soll die Milch längere Zeit erhalten werden, so muß man sie sterilisieren, d. h. je nach Flaschengröße bei 100° 60—90 Min. kochen.

1016. Rahm, süßer, kann wie Milch (Nr. 1015) sterilisiert werden.

Das Einkochen von Obst und Beeren in Zucker.

Bei dieser Art des Einkochens ist der Zucker das konservierende Mittel. Der Zucker kann durch Kochen zu verschiedenen Graden der Veränderung gekocht werden; in den Rezepten finden sich jeweilen Angaben über den Grad, zu dem der Zucker vorzukochen ist. Zum Einmachen verwendet man am besten guten, ungebläuten Stock-, Grieß- oder Pilézucker. Siehe auch die Vorbemerkung Seite 456/59.

1017. Zucker zu läutern. Hat man geringeren Zucker, z. B. Melis oder Faßzucker, so wird er in stärkerem Grad Schaum bilden. In diesem Fall gebe man, ehe man die Lösung aufs Feuer setzt, 1 mit 2 Löffel Wasser tüchtig geschlagenes Eiweiß samt der vorher rein gewaschenen, nun zerdrückten Eierschale dazu, wobei der Zucker dann unter Umrühren zum Kochen gebracht und 2—3mal mit 1—2 Löffel kaltem Wasser abzuschrecken ist, bevor man ihn eigentlich kochen läßt. Man hebt ihn dann einen Moment vom Feuer und läßt das Gerinnsel an die Oberfläche treten; sobald es sich zusammengezogen hat, filtriert man ihn durch ein Tuch in ein anderes reines Kochgefäß und kocht ihn dann vollends klar. Es ist darauf zu achten, daß beim Zuckerkochen das sogen. Ansetzen am Rande nicht stattfindet. Dies bewirkt gerne ein späteres Krustigwerden des Zuckers. Nicht zu langsame Feuerung und ein beständiges Abwischen des angehängten Zuckers mit einem nassen Schwämmchen ist das zuverlässigste Mittel dagegen.

a) Schwacher Zuckersirup. Zum schwachen Sirup verwendet man auf 1 l Wasser 325 g Zucker. Man setzt das Gefäß erst aufs Feuer, wenn der Zucker sich gelöst hat. Bei mäßig starkem Feuer läßt man ihn ohne weiteres so lange kochen, bis er ganz klar ist, wobei er abgeschäumt werden muß. Sobald er ganz klar ist, hebt man ihn vom Feuer, läßt ihn abkühlen und filtriert ihn durch ein dünnes Tuch.

b) Starker Zuckersirup. Dieser ist da zu empfehlen, wo höhere Zuckergrade erforderlich sind. Hiefür nehme man auf 1 l Wasser 1 kg Zucker.

Wenn der klare, starke Zuckersirup noch einige Min. gekocht hat, hat er den **1. Grad** (32 ° der Zuckerwage): **Den Breitlauf** erreicht. Es ist dies der Grad, welcher für Gelee, Konfitüren usw. paßt. Ohne Zuckerwage ist der Breitlauf daran erkenntlich, daß der Sirup in breitern Tropfen vom Löffel fällt, und auch daran, daß auf der Oberfläche lauter kleine Blasen entstehen.

2. Grad (36 ° der Zuckerwage): **Der Faden.** Nach fortgesetztem Kochen spinnt ein Tropfen beim Fallen vom hocherhobenen Kochlöffel einen Faden. Bricht der Faden bald, so ist es der kurze Faden, spinnt er sich dünner und länger, so ist es der lange Faden. Dies ist der Grad, welcher für Früchte in Zucker, für Baslerleckerli als Guß usw. sich eignet.

3. Grad (39 ° der Zuckerwage): **Der Flug** ist erreicht, wenn man den Schaumlöffel in den Zucker hält, diesen ablaufen läßt und dann, wenn man in den senkrecht gehaltenen Löffel bläst, Blasen davon fliegen. Wird hauptsächlich für Eingemachtes aus reiferen Früchten angewandt.

4. Grad: Die Kugel. Von diesem Grad an ist der Zucker nicht mehr zu wägen. Zur Kugel ist er dann gekocht, wenn man auf dem in den Zucker getauchten Finger, wenn er rasch in kaltes Wasser getaucht wird, ein Kügelchen drehen kann.

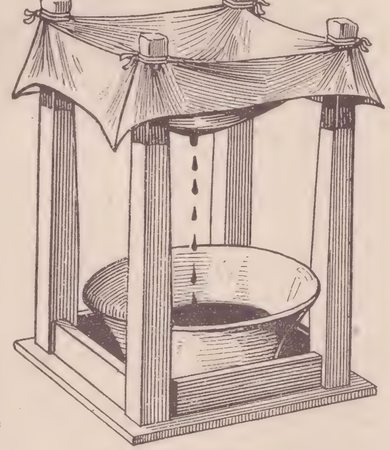
5. Grad: Der Bruch. Taucht man den Löffelstiel in den Zucker und darauf rasch ins kalte Wasser, wo sich der Zucker sogleich erhärtet und beim Brechen kracht, so ist dieser Grad erreicht. — Zu weißen Zeltchen gut.

6. Grad: Karamel. Nach einigen Momenten längern Kochens, wobei man nicht rühren soll, fängt der Zucker an, sich g e l b zu färben. (Stadium für gelbe Zeltchen; z. B. mit Rahm gekocht, bereitet man sog. „helle Rahmzeltchen".) Nach wenigen Momenten weiteren Kochens wird er b r a u n. (Stadium für braune Zeltchen.) — Mit Rahm gekocht, ergibt er „dunkle Rahmzeltchen". — Der Zucker muß auf diesem Grade weggenommen und rasch verwendet werden für „Karamelköpfchen" und „Karamelcreme" usw. Sobald vom kochenden Zucker ein weißes Räuchlein aufsteigt, ist er zum glänzend schwarzen Karamel gekocht, er muß dann sofort mit kaltem Wasser abgelöscht und zu Sirup eingekocht werden, worauf er zum Färben von Saucen zweckdienlich ist.

Die Zuckerwage ist ein kleines Instrument, das bei jedem Optiker käuflich zu haben ist. Dazu bedarf man noch ein sog. Probierglas. Je nach dem Zuckergehalt einer Lösung sinkt die Skala des darin befindlichen Zifferblattes mehr oder weniger tief ein. Eine kalte Zuckerlösung ist durchschnittlich um 4° leichter als eine kochendheiße. Man merke sich das, falls man eine frische Zuckerlösung vor dem Kochen untersuchen will.

125 g	in	1 l	Wasser	aufgelöst	zeigen	ungefähr	5°	der	Zuckerwage.
250 „	„	1 „	„	„	„	„	9°	„	„
375 „	„	1 „	„	„	„	„	13°	„	„
500 „	„	1 „	„	„	„	„	17°	„	„
625 „	„	1 „	„	„	„	„	21°	„	„
750 „	„	1 „	„	„	„	„	25°	„	„
875 „	„	1 „	„	„	„	„	29°	„	„
1 kg	„	1 „	„	„	„	„	33°	„	„

1018. Das Filtrieren der Fruchtsäfte zu Sirup, Gelee, usw. Zum Filtrieren von Fruchtsäften verwendet man ein Filtriertuch von doppelt genommenem, dünnem Filtrierstoff, oder ein reines leinenes Küchentuch oder eine ältere Serviette. Es wird so mit den vier Ecken an die Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden, daß in der Mitte eine Höhlung entsteht.


Filtrierstuhl.

Soll aber der Saft gänzlich ausgepreßt werden, so geschieht dies am besten mit Hilfe einer Fruchtpresse. Mangelt eine solche, so nehme man einen etwas festeren, nicht dicht gewobenen leinenen, rohen Handtuchstoff mit so breiten Säumen an beiden Seiten, daß je ein Stab hindurchgesteckt werden kann. Zwei Personen haben dann diese Stäbe je in entgegengesetzter Weise zu drehen, bis der letzte Tropfen Saft entnommen ist.

Soll aber auch das Mark mit ausgepreßt werden, so ist ein dünn leinener (von rohem, weichem Handtuchstoff) Zipfelsack, Preßbeutel das empfehlenswerteste hiefür. Derselbe wird, wenn er halb gefüllt ist, mit der Schlinge einer festen doppelten Schnur zusammengerafft. Dann wird das vorstehende Ende der Schnurschlinge rückwärts an das hiefür vorgerichtete Brett gehängt. Das Brett selbst hat die Form eines Glättebrettes, welches oben breiter, nach

unten schmäler auslaufend und daselbst quer abgerundet ist, so daß man es bequem in ein unzerbrechliches Gefäß stellen kann. Man stellt sich wie vor ein Waschbrett hin und streicht mit einem Stabe, den man mit beiden Händen hält, das Mark so gründlich aus, daß nur noch Häute und Kerne zurückbleiben. Hat man nicht viel Früchte zum Durchpressen, so kann man den Zipfelsack frei an einen Nagel hängen und das Mark mittels zwei Stäben in ein untergestelltes Gefäß treiben. In allen Fällen müssen sowohl Filtriertücher als Preßsack sehr gut ausgewaschen werden nach jedem Gebrauche und jedesmal muß man sie vor ihrer Benützung mit heißem Wasser brühen und sehr gut auswinden.

Mark von Quitten, Aepfeln, Hagebutten usw. kann man mit dem Kartoffelstößel auch durch ein feines Haarsieb treiben.

Alle Konfitüren und Gelees werden besser, wenn man sie in kleinen Portionen, z. B. 1 kg Früchte auf einmal, kocht.

1019. Berberitzen, Sauerdorn oder Spitzbeeren. Die Träubchen werden mit den Stielen oder wie Johannisbeeren abgebeert, gewaschen und sind dann zum Einmachen bereit. Sie ergeben prächtig roten Saft und Gelee. Sehr empfiehlt sich eine Mischung mit andern süßen Beeren, z. B. mit dem roten oder schwarzen Holunder, Brombeeren, Heidelbeeren.

1020. Berberitzengelee. ½ l Saft wird noch warm wieder aufs Feuer gegeben, aufgekocht, wenn er steigt, werden 500 g Grießzucker unter starkem Rühren hineingegeben. Man mache recht bald eine Probe. Das Gelee braucht keine lange Kochzeit.

1021. Berberitzen- und Holundergelee. 1 kg Berberitzen wird mit einem Glas Wasser etwa 5 Min. gekocht, der Saft durch ein Sieb oder durch ein Tuch passiert. 1 kg Holunderbeeren wird gewaschen und nur mit dem daran haftenden Wasser aufs Feuer gestellt und kurz aufgekocht, der Saft, wie oben angegeben, durchgesiebt. Auf 1 l gemischten Saft rechnet man nach Belieben 500—800 g Zucker. Man stellt den noch warmen Saft auf gutes Feuer und gibt erst, wenn er steigt, unter Umrühren den Grießzucker oder auch Stockzucker dazu, läßt weiterkochen, schäumt ab und macht ziemlich rasch hintereinander Geleeproben, indem man einige Tropfen auf einem Tellerchen zum Erkalten unter das Fenster stellt. Sobald der Saft genug eingekocht ist, löscht man, läßt ihn einige Min. auskühlen und richtet ihn heiß in die bereitstehenden Gläser an. Wenn das Gelee erkaltet ist, wird das Glas zugebunden.

Die Holunderbeeren, von denen man den Saft nur ablaufen läßt, die also nicht ausgedrückt werden, kocht man mit beliebig Zucker, 500—800 g auf 1 kg, zu Marmelade ein. Oder man bereitet davon Holundermus, Holunderauflauf oder dgl., s. Register. Berberitzen und Holunderbeeren können auch gleich zusammengekocht und der Saft durchgepreßt werden. Mit Berberitzen vermischt, geliert Holunder schneller als allein für sich. Die Berberitzen eignen sich wegen der großen Kerne nicht gut zu Marmelade.

1022. Brombeeren, ganze, einzumachen. a) Man läutere für 1 kg Beeren ½ kg Zucker und lasse die Beeren etwas darin einkochen. Dann hebt man sie heraus, läßt sie abtropfen, gibt sie in Gläser, kocht den Saft noch auf ¼ der Masse ein und gießt ihn dann auf die Beeren. — Gut und dicht verschließen.

b) Brombeeren in Gelee, wie Himbeeren in Gelee (Nr. 1028).

c) Brombeergelee, wie Himbeergelee (Nr. 1028 b.).

d) Brombeergelee, andere Art. Sehr saftige, reife Beeren setzt man auf gelindes Feuer und läßt sie langsam kochen; dann gießt man

sie auf ein Sieb und kocht den gewonnenen Saft (1 kg Saft, 1 kg Zucker) so lange, bis er nicht mehr schäumt. Dann fülle man das Gelee in Gläser, decke es nach dem Erkalten mit einem Stück weißem Papier zu, das das Gelee genau deckt. Dies Stück Papier befeuchte man vorher mit Rum. Hierauf binde man die Gläser mit Pergamentpapier zu. (Siehe auch die Vorbemerkung.)

e) Brombeerkonfitüre, wie Erdbeerkonfitüre, andere Art (Nr. 1025 f).

f) Brombeermarmelade, wie Himbeermarmelade (Nr. 1028 d).

g) Brombeermarmelade, andere Art. Je 1 kg große Brombeeren kocht man mit 1/2 kg Zucker auf gelindem Feuer bei stetem Umrühren tüchtig ein. Dann gibt man die Marmelade in einen Steinhafen, trocknet die Oberfläche noch etwas an, indem man die Marmelade in den Bratofen stellt, und schmilzt sie hernach mit Talg zu. Dieses Verfahren eignet sich auch gut für Obstmus.

1023. Dreifruchtgelee erhält man aus gleichen Teilen von roten Johannisbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren. — Zubereitung wie Himbeergelee (Nr. 1028 b).

1024. Dreifruchtmarmeladen von gleichen Teilen roter Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen. — Zubereitung wie Himbeermarmelade (Nr. 1028 d).

1025. Erdbeeren, ganze, einzumachen. a) 1 kg Erdbeeren werden mit 1 kg Zucker vermischt und bis zum nächsten Tag hingestellt. Dann wird der Saft abgegossen und gekocht, bis er nicht mehr schäumt. Hierin lasse man die Beeren kurz aufkochen, dann fülle man die Früchte in die Gläser und gieße den Saft darüber. — Schön in der Farbe und nicht zu süß.

b) Erdbeeren, eingemachte; überaus haltbar. 2 l mittelgroße, ganz frische, aber nicht bei Regenwetter gepflückte Erdbeeren werden einzeln in Rum getaucht und, wenn alle durchgezogen sind, rasch in geschwefelte Gläser getan. 1/2 Std. vorher schon sind 1 1/4 kg bester Zucker mit 2 1/2 Tassen Wasser (reichlich 1/4 l) langsam zu läutern. Dieser Zucker wird lauwarm über die Erdbeeren gegossen, die Gläser werden zugeschraubt oder verbunden und 10 Min. im Wasserbade gekocht.

c) Erdbeeren in Gelee. Wie für Himbeeren in Gelee (Nr. 1028) macht man ein Gelee von 500 g Erdbeeren und 500 g Johannisbeeren. Gleichzeitig werden die Erdbeeren gedünstet. Das übrige Verfahren bleibt sich gleich.

d) Erdbeeren in Zucker. Große, nicht überreife, also noch feste Gartenerdbeeren werden gereinigt und gut erlesen. Auf 1 kg Früchte bereite man aus 750 g Raffinadezucker mit 3/4 l gekochtem Wasser einen klaren Sirup, den man auf 65 ° R abkühlen läßt. Dann fügt man die Beeren hinzu, stellt das Gefäß wieder auf mäßiges Feuer, schwenkt die Früchte sorgfältig mit silbernem Löffel und läßt alles zusammen bloß heiß werden, ja nicht kochen. Die Beeren werden in eine tiefe Schüssel gegeben und mit einem Tuche bedeckt. Am zweiten Tage wird der Saft abgegossen, 250 g Grießzucker dazu gegeben, zum Breitlauf eingekocht und abgekühlt wieder über die Beeren gegeben. Am dritten Tage wird der Saft kalt gewogen, soviel Zucker zugesetzt, bis die Zuckerwage auf 33 ° steht, dann wird der Sirup zum langen Faden eingekocht und abgekühlt über die Beeren gegeben. Die Gläser werden verbunden und an trockenem, kühlen Ort verwahrt.

Himbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren lassen sich auf gleiche Weise konservieren.

e) Erdbeerkonfitüre. 500 g reife Walderdbeeren werden auf schwachem Feuer mit 375 g gröblich gesiebtem Raffinadezucker ½ Std. gerührt, wobei sie nicht zum Kochen kommen dürfen. Sie werden in geschwefelte Geleegläschen angerichtet und diese in gewohnter Weise verbunden.

f) Erdbeerkonfitüre, andere Art. Man rührt 500 g schöne trockene Beeren mit 500 g Grießzucker auf schwachem Feuer beständig bis zum Sieden. Dann hebt man sie weg und rührt immer noch, bis die Masse beinahe erkaltet ist. Die Konfitüre wird dann in Gläser gefüllt, die man andern Tags mit in Kirsch getauchtem Papier belegt und verbindet.

g) Erdbeerkonfitüre mit Rhabarber. Auf 500 g Erdbeeren kocht man 400—500 g feingeschnittene zarte Rhabarberstengel mit 500 bis 600 g Zucker zu Marmelade, gibt die Erdbeeren dazu und kocht alles noch einige Min.

h) Erdbeermarmelade. 500 g würzige, gut erlesene Wald- oder Gartenerdbeeren werden zerstoßen. Das Püree wird vorgezuckert (auf 500 g Püree 375 g Zucker). Sobald der Zucker geschmolzen ist, rührt man die Marmelade so lange auf mäßigem Feuer, bis sie so fest ist, daß sie vom Löffel fällt.

i) Erdbeermarmelade, andere Art. Man streicht Wald- oder Monatserdbeeren durch ein Haarsieb, stellt soviel gestoßenen Zucker, als man Erdbeermark hat, auf den Herd und rührt ihn trocken mit einem Holzlöffel so lange um, bis er sehr heiß ist. Alsdann fügt man das Erdbeermark hinzu und rührt beides zusammen mit einem silbernen Löffel bis kurz vor dem Kochen, rührt alsdann die vom Feuer genommene Marmelade kalt und füllt sie endlich in passende Gläser, die mit Pergamentpapier oder Schweinsblase verbunden werden.

1026. Hagebutten eingemacht. a) Nachdem man von großen, reifen, aber noch festen Hagebutten alle Stacheln mit einem groben Tuche abgerieben und die Butzen sowie Stiele entfernt hat, entkernt man sie mit einer spitz geschnittenen Gänsefeder, wäscht die Früchte und läßt sie gut abtropfen. Nun wird die gleiche Gewichtsmenge Zucker gekocht und abgeschäumt. Sobald er dick zu werden beginnt, werden die Früchte hineingeschüttet, 10—15 Min. gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in Einmachgläser gefüllt, und der Zucker, der weiter kochen muß, bis er sich in Fäden ziehen läßt, darauf nachgegossen. Wird nach 2—3 Tagen der Zucker wieder flüssig, so muß man ihn noch einmal etwas einkochen. Die Gläser werden mit Pergamentpapier gut zugebunden und an einem kühlen luftigen Ort aufbewahrt.

b) Hagebuttengelee. Die noch festen, nicht weichen, aber reifen Hagebutten werden von Stacheln, Butzen und Stiel gereinigt, entzwei geschnitten, mit reichlich Wasser überfüllt und dreimal hintereinander je 5 Min. gekocht und 2—3 Std. zum Dämpfen in den Selbstkocher gestellt. Dieser Saft, der durch das Mitkochen der Kerne viel an Kraft gewinnt, wird nach Nr. 1028 b zu Gelee eingekocht.

c) Hagebuttenmarmelade. Die Hagebutten werden von Stiel und Butzen befreit, wurmige entfernt und mit so viel Wasser, daß es darüber zusammengeht, etwa in 1 Std. weichgekocht. Dann streicht man sie am besten mit Hilfe eines Holzstößels und der Handballen durch ein ganz feines Haarsieb; das Sieb muß wegen der Härchen ganz fein sein. Ist die Marmelade dicklich genug und will man sie noch kurz sterilisieren, was der Haltbarkeit wegen zu empfehlen ist, so wird sie einfach mit Grießzucker gerührt, auf 1 kg Mark 500 g Zucker, und in die Sterilisiergläser gefüllt. Ist sie nicht dick genug, und will man sie in gewöhnlichen Gläsern aufbewahren, so muß

sie mit dem Zucker noch etwas eingekocht werden. Dadurch, daß man die Hagebutten mit den Kernen kocht, erhalten sie einen feinen Geschmack, auch ist das Entkernen der Früchte eine äußerst zeitraubende Arbeit.

d) Hagebutten-Mus. Schöne, reife Hagebutten werden auf ein grobes Tuch geschüttet und in diesem so lange gerieben, bis sich die stachligen Haare verloren haben. Darauf schneidet man die Butzen ab, entfernt die Stiele und schneidet die Beeren entzwei; wenn man will, kann man die Kerne aus den Hagebutten mit Hilfe einer neuen Haarnadel entfernen. (Die Kerne werden getrocknet zu Tee verwendet.) Dann werden sie in einem weiten Gefäße mit halb Rotwein und halb Wasser bis auf ¹/₃ ihrer Höhe begossen, mit einem Tuche bedeckt und in den Keller gestellt. Während 6—8 Tagen muß man sie täglich umrühren, damit die Feuchtigkeit allen zugute kommt. Wenn sie völlig weich sind, treibt man das Mark durch ein Haarsieb. Auf 1 kg Mark gibt man ¹/₂—³/₄ kg Zucker, kocht die Masse unter stetem Umrühren auf mäßigem Feuer bis zum Breitlauf.

e) Hagebutten-Mus, andere Art. Man wäscht die gereinigten und ausgekernten Früchte in kaltem Wasser gut durch, schüttet sie in einen Topf und stellt sie kalt. Jeden Morgen rührt man sie unter Zufügung einer Messerspitze doppelkohlensauren Natrons mit einer Holzkelle gut um, um sie nach 6 Tagen durch ein Haarsieb zu streichen. Es wird das gleiche Gewicht Zucker geläutert, mit dem Mus zusammengegeben, und die Masse langsam unter stetem Rühren so lange gekocht, bis sie dicklich ist. In Gläsern hält sich das Mus an kühlem Ort sehr gut und schmeckt ganz vorzüglich.

1027. Heidelbeeren ohne Zucker eingekocht. a) Erlesene, gewaschene Heidelbeeren werden ohne weitere Feuchtigkeit als diejenige, die vom Waschen her anhängt, zum Feuer gesetzt und 1¹/₂ Std. sachte gekocht, so daß man nie Gefahr läuft, daß sie überkochen. Der Saft muß zum schwachen Breitlauf einkochen. Man gibt sie in ausgebrühte Töpfe und bedeckt sie mit einem Tuche. Andern Tages wird man die Beeren mit einer Haut bedeckt finden, die an und für sich schon vor dem Verderben schützt, so daß ein einfacher Verschluß mit doppeltem Papier genügt. An trockenem Orte aufbewahrt, hält dies Eingekochte 2—3 Jahre und dient trefflich zur Herstellung von Füllen zu Pfannkuchen, Omeletten, Wähen usw.

b) Heidelbeergelee, wie Himbeergelee (Nr. 1028 b).

c) Heidelbeergelee, einfache Art. Wie Johannisbeergelee, einfache Art (Nr. 1030 c).

d) Heidelbeerkonfitüre, wie Johannisbeerkonfitüre (Nr. 1030e), aber auf 1 kg Beeren 500 g Zucker.

e) Heidelbeerkonfitüre, andere Art. Wie Erdbeerkonfitüre andere Art (Nr. 1025 f).

f) Heidelbeermarmelade, wie Himbeermarmelade (Nr. 1028 d).

1028. Himbeeren in Gelee. a) Man läßt 500 g Himbeeren und 500 g Johannisbeeren zu Gelee platzen (s. Nr. 1028b). Gleichzeitig stellt man 500 g schöne, große, mit 625 g Zucker vorgezuckerte Himbeeren aufs Feuer, welche bloß bis zum Dämpfen gebracht und hierauf 1—2 Std. in den Selbstkocher gestellt werden sollen. Der von den anderen Beeren gewonnene Saft wird, wenn er nicht ganz klar ist, zum zweiten Male filtriert. Auf ¹/₂ l werden 375 g Zucker mit 1 Glas Wasser zum Bruche eingekocht, mit dem Saft aufgelöst und ziemlich rasch offen gekocht. Die gedämpften Beeren gibt man mit silbernem Löffel behutsam in ein Glas, den Saft davon läßt man ebenfalls durch das Filtriertuch laufen und gießt ihn zum kochenden Gelee. Ist dasselbe bis zur Geleeprobe (1 Tropfen Saft auf kaltem Teller darf nicht breit

verlaufen) eingekocht, so hebt man es vom Feuer, läßt es abkühlen, bis es nicht mehr brennt, und mischt es mit silbernem Löffel sorgfältig unter die Beeren. Man verbindet das Glas, wie üblich, wenn alles zusammen erkaltet ist.

b) Himbeergelee. 1 kg ganz frisch gepflückte (je frischer, je besser geliert der Saft), reife, saftige Beeren wird in eine Selbstkocherkasserolle gegeben, 1 dl Wasser darauf geschüttet, gedeckt und nur so lange über dem Feuer gelassen, bis der Deckel brennend heiß ist. So stellt man sie 2 Std. in den Selbstkocher. Muß man sie ohne Selbstkocher bereiten, so läßt man die Beeren ohne weiteres in einem bedeckten Topfe oder Glase im Wasserbad platzen. Der Saft wird sodann durchgesiebt. Auf 1/2 l Saft rechnet man 375 g Zucker, den man mit 1 Glas Wasser zum Bruche (Nr. 1017) kocht. Der Saft wird alsdann zum Zucker gegeben und bei mittlerem Feuer zum Breitlauf so eingekocht, daß einige Tropfen auf kaltem Teller, ohne zu verlaufen, erstarren. — Das Gelee füllt man in kleine Gläser, die man bis zum Erkalten mit einem Tuche bedeckt. Dann belegt man das Gelee mit in Rum- oder Kirschwasser benetztem, weißem Papier und verbindet die Gläser. Man verwahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort.

d) Himbeermarmelade. Der saftige Abfall von Gelee, oder frisch 1025 f).

d) Himbeermarmelade. Der saftige Abfall von Gelee, oder frisch zum Platzen gebrachte, recht reife Beeren werden durch ein Sieb passiert, damit die Kernchen zurückbleiben. Auf 500 g Mark nimmt man 375 g Zucker. Das Mark wird dann auf lebhaftes Feuer gestellt und so lange unter stetem Umrühren gekocht, bis es brockig vom Löffel fällt. Die in Gläser oder Töpfe gefüllte Marmelade wird bis zum andern Tage mit einem Tuche bedeckt, das Glas verbunden und an die Kühle gestellt.

Die Marmelade kann auch unpassiert gekocht werden.

1029. Holunderbeeren, rote und schwarze. a) Holunderlatwerge. Man setzt die abgezupften Beeren mit dem vom Waschen her daran haftenden Wasser aufs Feuer und kocht sie so lange, bis sie zusammengefallen sind. Auf 1 l durch einen Preßbeutel getriebenes Mark kommen nach Belieben 125 bis 250 g Zucker. Unter öfterem Umrühren, daß die Masse nicht anbrennt, kocht man sie zum Breitlauf ein. Will man die Latwerge würzen, so kann man Zitronenschale, Muskatnuß, ein wenig Lawendel und einige Nelken gegen das Ende der Kochzeit zugeben. Aufbewahrung auf gewohnte Weise.

b) Holunderbeergelee. Die Beeren werden leicht gewaschen und nur mit dem daran haftenden Wasser aufs Feuer gebracht. Wenn sie 2—3mal aufgekocht haben, schüttet man sie auf ein Haarsieb oder in ein aufgespanntes reines Tuch (siehe S. 469) und läßt den Saft ablaufen, ohne die Beeren, die man zu Marmelade kocht, auszudrücken. Zu dem gewonnenen Saft nimmt man halb so viel Zucker, also auf 1 l 500 g Grießzucker. Den Saft gibt man noch warm auf gutes Feuer, läßt ihn kochen und gibt den Zucker unter Rühren erst hinein, wenn der Saft in der Pfanne steigt. Man macht hie und da eine Probe und hebt den Saft sofort vom Feuer, wenn die Probe geliert, schüttet ihn in bereit gehaltene Geleegläser und bindet diese nach Erkalten gut zu.

Wie Holunderbeergelee kann Gelee von allen Beeren gekocht werden. Man gibt den durch das Tuch passierten Saft noch warm wieder aufs Feuer, gibt den Zucker, auf 1/2 l Saft 400—500 g, unter Rühren erst dazu, wenn der Saft kochend in die Höhe steigt und Blasen wirft. So braucht Gelee weniger Kochzeit.

c) Holunderbeermarmelade. 500 g Holunderbeeren, 300 bis 400 g Zucker, 1/2 Glas Wasser. Die Holunderbeeren müssen gut reif und tief schwarz sein. Sie werden mit einer Gabel von den Stielen abgestreift. Man kocht den Zucker mit dem Wasser zum Breitlauf, gibt die erlesenen Beeren zu und kocht unter Umrühren und Abschäumen zu Marmelade ein.

1030. Johannisbeeren in Gelee. a) Wird wie Himbeeren in Gelee (Nr. 1028 a) bereitet, d. h. man nimmt Himbeeren und Johannisbeeren zum Gelee zu gleichen Teilen, dann aber anstatt der Himbeeren zum extra Dünsten große, reife, noch feste Johannisbeeren. Beim Einfüllen gibt man zunächst nur so viel Gelee darüber, daß die Beeren davon bedeckt sind. Dann schüttelt man sie im Glase so lange, bis sie sich wieder füllen. Das übrige Gelee wird hernach sorgfältig untermengt.

b) Johannisbeergelee. Man setzt 500 g frischgepreßten Saft aufs Feuer und streut, wenn er kocht, langsam 500 g Grießzucker hinein. Das Einstreuen muß genau 5 Min. dauern. Der Saft darf nicht zum Kochen kommen. Sind 5 Min. verflossen, dann wird der Saft vom Feuer genommen und in Gläschen gefüllt, die zwei Tage offen stehen bleiben. Sollte irgend etwas verfehlt und das Gelee nicht fest sein, dann muß man es nochmals aufsetzen und 1/2 Std. kochen lassen.

c) Johannisbeergelee, einfache Art. Sauber erlesene Johannisbeeren, rote oder schwarze, werden mit ganz wenig Wasser, nur so viel, daß sie nicht anbrennen, ausgekocht, durch ein feines Haarsieb oder Tuch gelassen und der Saft mit ebensoviel Kristallzucker sofort wieder aufs Feuer gestellt. Die Masse wird auf den Siedepunkt gebracht, und man hat das schönste Gelee. Es hat nicht nur eine schöne Farbe, sondern ergibt viel mehr, als wenn man es lange kocht. Die zurückgebliebenen Beeren werden zu Konfitüre eingekocht.

d) Rohes Johannisbeergelee. Johannisbeeren (gleichviel ob rote oder weiße) werden roh durch ein feines Tuch gedrückt. Der Saft wird gewogen und ebenso ganz fein durchgesiebter Zucker. Man nimmt so viel Zucker, als man Saft hat, und gibt den Zucker nach und nach zu dem Saft, den man in einer irdenen oder porzellanenen, nicht metallenen Schüssel so lange mit einem silbernen Löffel rührt, bis sich Gallert bildet. Sobald es sich so gemischt hat, daß es klar ist, und der Zucker keine Bläschen mehr bildet, gießt man die Masse in Gläser und stellt diese offen an die Sonne, bis der Inhalt ganz dicklich ist. Dann werden die Gläser mit Pergamentpapier zugebunden. Dieses Gelee hält sich sehr lange, wird so fest, daß es sich stürzen läßt, und schmeckt, wie frische Frucht, ganz ausgezeichnet.

e) Johannisbeerkonfitüre. Die erlesenen Beeren werden zum Zucker gegeben und so lange unter Umrühren gekocht, bis der Saft zum Breitlauf eingekocht ist, d. h. auf 500 g Beeren werden 500 g Zucker mit 1/4 l Wasser zum Fluge gekocht. Weiße und rote Johannisbeeren können gemischt werden, z. B. 1/4 oder 1/3 weiße und 3/4 oder 2/3 rote Beeren.

Himbeerkonfitüre kann man ebenso bereiten.

f) Johannisbeerkonfitüre, auch wie Erdbeerkonfitüre (Nr. 1025 f).

g) Johannisbeermarmelade, wie Himbeermarmelade (Nr. 1028 d).

h) Johannisbeermarmelade, auf englische Art. Man reibt 1 kg recht rote Mohrrüben auf einer Reibmaschine und preßt den Saft von soviel Johannisbeeren aus, daß man 2 kg Saft erhält. Dies mischt man mit 1 1/2 kg Zucker, stellt es auf offenes Feuer und kocht es unter fortwähren=

dem Umrühren gar. Wenn es breit vom Löffel tropft, ist es fertig. Nach Mohrrüben schmeckt es gar nicht.

i) Schwarze Johannisbeeren werden wie andere Johannisbeeren verwendet. Man kann sie auch mit roten oder weißen Johannisbeeren oder mit Stachelbeeren mischen.

1031. 4 Minuten-Gelee. Johannisbeeren, Himbeeren, oder beides gemischt, werden roh ausgepreßt und das erhaltene Mark recht frisch gekocht; auf 500 g Fruchtmark rechnet man 625 g Staubzucker, gibt diesen in eine Messing- oder Aluminiumpfanne auf gutes Feuer. Man läßt den Zucker etwas anziehen, als ob man ihn brennen wollte, doch darf er nicht mehr als einen leisen Hauch von Färbung haben; alsdann kommen die ausgepreßten Beeren hinein und werden unter leichtem Umrühren 4 Min. gekocht (vom Zeitpunkte des Siedens an gerechnet), abgeschäumt, was meistens nicht einmal nötig ist, und in erwärmte Geleegläschen gefüllt. Gelee auf diese Art zubereitet, ist an Farbe und Aroma ausgezeichnet.

1032. Preiselbeeren in Zucker. a) Man verwendet dazu gute, schöne Beeren, solche, die beim Waschen obenauf bleiben. Auf 500 g Beeren kocht man 200—300 g Zucker zum Breitlauf, gibt die Beeren hinein und kocht sie nur einige Min., damit sie ihre schöne rote Farbe nicht verlieren. Man rührt sie in der Pfanne einige Male gut durch und richtet sie noch heiß in die Gläser an.

b) Preiselbeergelee wird bereitet wie Gelee von andern Beeren (s. Holunderbeergelee). Man nimmt auf ½ l Saft 400—500 g Zucker. Dieses Gelee hat prächtig rote Farbe und eignet sich sehr gut zum Garnieren von Torten, Pudding und Kompottschalen.

c) Preiselbeerkonfitüre. Es sind für diesen Zweck teilweise auch solche Beeren zu verwenden, welche bei der Auslese für Preiselbeeren in Essig oder in Zucker oder auch zum Sterilisieren zu Boden gefallen, also weich und überreif sind. Sie werden aufgekocht, bis sie den Saft von sich geben; wenn man noch frische, gute Beeren hat, mit diesen gemischt und mit halb so schwer Zucker (nach Belieben auch mehr) unter stetem Umrühren zum Breitlauf eingekocht.

1033. Stachelbeergelee. a) Man setzt die Beeren mit soviel Wasser, oder halb Wasser halb Wein (für grüne Beeren Weißwein, für rote Rotwein) zum Feuer, daß sie nicht ganz davon bedeckt werden. Sind sie breiweich, so filtriert man sie. Zum Gelee rechnet man auf ½ l Saft 500 g Zucker.

b) Stachelbeermarmelade. Zur Marmelade wird der Rückstand von Gelee verwendet. Hat man zu wenig, so kann man noch frische Beeren, mit wenig Wasser weich gekocht, hinzunehmen. Man rechnet auf 1 l Beerenpüree 375 g Zucker. Die Marmelade wird unter stetem Umrühren so lange gekocht, bis sie vom Löffel glitscht. — Man kann mit den Beeren auch etwas Zimmet kochen lassen.

1034. Traubengelee wird wie Gelee von andern Beeren bereitet.

Traubenmarmelade. Man kann hiezu weiße, rote, blaue, auch unreife Trauben verwenden. 400—500 g Zucker werden mit 1 Glas Wasser zum Breitlauf eingekocht, 500 g abgebeerte Trauben zugegeben und gekocht, bis sie zusammenfallen. Man nimmt die Kernchen, welche nun alle obenauf schwimmen, mit dem Schaumlöffel weg, dann nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft allein zu Geleedicke ein, gibt die Beeren nochmals einige Min. zu und gießt alles in eine Schüssel. Die Marmelade wird nun noch gut umgerührt, damit die Beeren sich mit dem Saft füllen, und alles in Gläser gefüllt.

Die billige Tessinertraube ist für diese Marmelade sehr zu empfehlen.

1035. Wacholderhonig. Man quetscht die frischen, reifen Wacholderbeeren etwas gröblich, gibt diese darauf in ein Kochgefäß mit soviel siedendem Wasser, daß es darüber zusammengeht, kocht sie eine gute Std., gibt sie in den Filtrierbeutel oder auf das Preßtuch und preßt den Saft rein aus. Wenn dieser Saft mit dem Zusatz von wenig Zucker zur Honigdicke langsam eingedämpft ist, rührt man ihn (vom Feuer gehoben) noch, bis er kühl ist, worauf man ihn in gut glasierten und mit Papier überbundenen Töpfen jahrelang behalten kann. Dieser Sirup ist für Brustkranke und Magenleidende sehr zu empfehlen.

1036. Schüttelfrüchte macht man von allen möglichen Beerenarten. Man nimmt je nach der Süßigkeit der Beeren auf 500 g gewaschene Früchte 400—500 g feinen Grießzucker, gibt beides zusammen ohne Wasserzusatz aufs Feuer, schüttelt die Pfanne hin und her, bis sich der Zucker aufgelöst hat, läßt die Beeren einen Wall aufkochen, gibt sie noch heiß in die Gläser und verbindet diese, wenn die Konfitüre erkaltet ist.

So vorbereitet, können die Beeren auch mit bedeutend weniger Zucker in Sterilisiergläser eingefüllt und 5—10 Min. sterilisiert werden. Sie erhalten ausgezeichnet frischen Fruchtgeschmack und können als Konfitüren, als Kompott zu Pudding usw. verwendet werden. Will man sie als Kompott servieren, so kann man sie mit wenig Wasser verdünnen.

1037. Amarellenkonfitüre (türkische Kirschen, Kornelkirschen). 1 kg von Stielen und Steinen befreite, zerrissene Früchte werden mit 1¼ kg Zucker in ein gut glasiertes Kochgeschirr lagenweise eingeschichtet. Andern Tags kocht man sie unter öfterm Aufrühren zum schwachen Breitlauf ein, hebt sie vom Feuer und zerrührt sämtliche Häute, bis die Konfitüre gleichmäßig markig ist.

1038. Kirschen. Zum Einmachen eignen sich am besten fleischige, feste Sorten, wie Glaskirschen, Herzkirschen, Weichseln u. dgl., ausgesteint oder mit Steinen oder mit den zur Hälfte verkürzten Stielen und gestupft. Zu Gelee und Marmelade sind die sogen. süßen, saftigen weichen Schwarzkirschen (sogen. Rotstieler) zu empfehlen.

a) Kirschengelee. Am besten eignen sich hiefür Sauerkirschen (Weichseln). Bereitung wie Himbeergelee (Nr. 1028 b).

b) Kirschenkonfitüre. ½ kg Zucker wird mit ½ l Johannisbeersaft zum Breitlauf eingekocht. Dann gibt man 1 kg ausgesteinte, mit 1 dl starkem Sirup (s. Nr. 1017 b) angekochte und durch ein Sieb passierte Kirschen dazu und kocht die Konfitüre zum Breitlauf ein.

c) Kirschenmarmelade (Schweizer Kirschen-Latwerge oder Dicksaft). Man nimmt von den Stielen befreite, süße, schwarze Kirschen, schüttet sie in einen mit Butter bestrichenen Kochkessel, stellt sie auf gleichmäßiges Feuer und kocht sie unter Aufrühren, bis die Kerne ausfallen. Dann schüttet man den Inhalt partienweise in einen Preßbeutel und preßt den Saft und das Mark aus. Man setzt das Durchpassierte in einen reinen Topf über das Feuer und läßt es langsam unter öfterem Rühren in gleichmäßiger Hitze kochen. Wenn es anfängt, dicklich zu werden, würzt man es beliebig mit Muskatnuß, gestoßenen Nelken, ganzem Zimmet (den man nachher wieder herausnimmt), Zitronenschale, Lavendelblüte und Anis. Das Gewürz darf nicht vorherrschen. Sollte der Saft nicht süß genug sein, so kann man noch etwas gestoßenen Zucker zustreuen. Man kocht das Mark, bis es keinen Saft mehr ausscheidet und leicht vom Löffel fließt. Nachdem es in Töpfe eingefüllt ist, rührt man unter 1 kg Marmelade 1 Löffel Kirschwasser, rührt das gut

untereinander und verwahrt die Marmelade auf gewohnte Weise. — Nach Belieben läßt man das eine oder andere Gewürz weg.

d) Kirschenmarmelade, andere Art. 2 kg Kirschen und 2 kg gewaschene Heidelbeeren werden mit 1/4 l Wasser gekocht. Man gibt sie durch ein Sieb oder durch den Preßbeutel. Man läßt 750 g Zucker sich in dem Püree lösen und läßt es dann auf mittelmäßigem Feuer unter beständigem Rühren, wie oben, zu Marmelade einkochen. Man verbindet die Töpfe mit doppeltem Seiden- oder Zeitungspapier, legt aber zuerst ein Rumpapier auf die Marmelade.

e) Kirschen mit Himbeeren. Kirschen können mit Vorteil auch mit Himbeeren gemischt werden. Man kocht aber jede Frucht für sich wie Konfitüre und mischt sie dann.

f) Kirschen mit weißen Johannisbeeren ergeben eine gute Konfitüre. Jede Frucht wird für sich gekocht und dann miteinander vermischt.

1039. Aprikosengelee. a) Zubereitung wie Himbeergelee (Nr. 1028 b).

b) Aprikosenkonfitüre, Zubereitung wie Amarellenkonfitüre (Nr. 1037).

c) Aprikosenkonfitüre, andere Art. Man übergießt die trokkenen Früchte mit starkkochendem Wasser und deckt sie zu. Nach wenigen Min. wird man die lederartige Haut leicht abziehen können. Nun entfernt man die Steine, gibt die halbierten Früchte in das gleiche Quantum gestoßenen Zucker und stellt sie über Nacht in den Keller. Andern Morgens werden sie gekocht, die Früchte sind schon sehr bald zum Ausziehen mit dem Schaumlöffel weich genug, der Saft muß aber lange kochen, ehe er siedend darüber gegossen wird. Um das Eingemachte recht würzig zu machen, siedet man 1 Dtzd. Kerne damit. Es hält sich sehr lange und bleibt von prachtvoller Farbe.

d) Aprikosenmarmelade, wie Zwetschgenmarmelade (Nr. 1044 b).

e) Konfitüre von gedörrten Aprikosen. Gedörrte Aprikosen werden gut gewaschen, mit heißem Wasser überfüllt und zugedeckt 2—3 Tage zum Aufquellen gestellt. Wenn sie ganz weich sind, gießt man den Saft in eine Pfanne, kocht ihn schnell mit Zucker, gibt ihn heiß an die Früchte und verrührt alles zusammen. Man kann auch einfach Grießzucker an die aufgeweichten Früchte geben und gut damit verrühren. Es ist dies eine gute Konfitüre im Frühjahr, wenn die Vorräte zur Neige gehen.

1040. Eierpflaumen, wie Aprikosen oder Zwetschgen.

1041. Mirabellen, wie Amarellen- und Zwetschgenkonfitüre.

1042. Pfirsiche. a) Pfirsichgelee, wie Himbeergelee (Nr. 1028 b).

b) Pfirsichkonfitüre, wie Amarellenkonfitüre (Nr. 1037).

c) Pfirsichmarmelade, wie Zwetschgenmarmelade (Nr. 1044 b).

1043. Reineclaudenkonfitüre. Wie Zwetschgenkonfitüre (Nr. 1044 a). Man wählt hiefür am liebsten die echten, runden, welche dann und wann mit roten Punkten versehen sind. Man kann auch die ganz grünen, länglichen Reineclaudenpflaumen nehmen, doch sind diese nicht so aromatisch, wie die echten. Sie müssen so reif sein, daß die Steine sich leicht lösen.

1044. Zwetschgen. a) Zwetschgenkonfitüre kann mit wenig Zucker, z. B. 200 g auf 1 kg Zwetschgen, je nach der Süßigkeit der Früchte und nach Geschmack und mit bedeutend weniger Kochzeit eingekocht werden, wenn man die fertige Konfitüre in Sterilisiergläser füllt und dann etwa 5—10 Min. sterilisiert. Die etwas teureren Gläser machen sich bezahlt durch die geringere Zuckerbeigabe und durch die vorteilhaftere Ausnützung der

Früchte. So eingekochte Zwetschgen lassen sich auch als Kompott verwenden. (Siehe auch Nr. 971.)

b) Zwetschgenmarmelade. Auf 1 kg ganz reife, von den Steinen befreite Zwetschgen rechnet man 250—375 g Zucker, gibt diesen mit den Zwetschgen in einen schadlosen Kochtopf und läßt sie mit 1 dl Wasser, 1 Stange ganzem Zimmet, ein wenig Zitronenschale, sowie einigen zerschnittenen Kernen bedeckt zum Dämpfen kommen. Dann kocht man sie unter stetem Umrühren auf gutem Feuer so weit ein, bis die Masse vom Löffel glitscht. Nun füllt man sie in den dazu bestimmten Topf und gießt unter Umrühren 1 Gläschen Zwetschgen- oder Kirschwasser darunter. Nach dem Erkalten bindet man den Topf mit Papier gut zu und stellt ihn an einen trockenen, kühlen Ort. — Nach Belieben kann man die Zwetschgen schälen, wozu man sie vorher mit kochendem Wasser brühen muß, damit die Haut losläßt.

c) Zwetschgenmus ohne Zucker. Hat man eine große Menge Zwetschgen, so empfiehlt sich folgende billige und gute Verwertung: die Früchte werden entsteint, mit ganz wenig Wasser, nur so viel als zum ersten Ankochen notwendig ist, in einem großen, verzinnten Kessel aufs Feuer gesetzt und von Anfang an fleißig gerührt. Manche lieben es, solchem Muse einige grüne Walnüsse samt den Schalen (man rechnet auf 1 l Zwetschgen 1 Nuß), im übrigen aber Nelken, ganzen Zimmet und Zitronenschale beizulegen und mitzukochen. Man muß sehr achtgeben, daß das Mus nicht anbrennt, was durch fleißiges Rühren und schwaches Feuer erreicht wird. Das Einkochen dieses Muses darf ja nicht in eisernem Geschirr geschehen.

d) Zwetschgenmus. 2½ kg ausgesteinte Zwetschgen werden mit 500—600 g Grießzucker vermengt und ohne Wasserzusatz weich gekocht, dann durch ein grobes Sieb getrieben und unter fleißigem Umrühren vollends dick eingekocht. Zuletzt gibt man einige Eßlöffel Essig und etwas ganzen Zimmet hinein und läßt die Marmelade damit noch einmal aufkochen, bevor sie in steinerne Töpfe gefüllt wird. Gut eingekochtes Zwetschgenmus hält 2 Jahre.

1045. Gelbe Rüben-Konfitüre. Gelbe Rübli, auch Karotten werden gewaschen, geschält und ziemlich fein geschnitten. Dann werden solche mit Wasser (damit sie nicht anbrennen) weich gekocht und nach dem Erkalten durch ein Sieb gedrückt. Der so gewonnene Saft wird mit Zucker (375 g auf 500 g Saft) zur Sirupdicke gekocht. Er wird goldgelb und schmeckt recht gut. Eine Mischung dieser Konfitüre mit Aprikosen oder Orangen ist sehr gut und billig.

1046. Rhabarberkonfitüre. a) Die zarten Rhabarberstengel werden ungeschält feingeschnitten, mit gleich schwer Grießzucker, oder auf 500 g Rhabarber 375 g Zucker, in eine Schüssel gegeben und 24 Std. stehen gelassen. Dann wird der gezogene Saft abgeschüttet und zu Sirupdicke gekocht, nun der Rhabarber beigefügt, nach 10 Min. ist die Konfitüre fertig. Diese Art der Zubereitung hat den Vorzug, daß die Stückchen hübsch ganz bleiben.

b) Rhabarberkonfitüre, andere Art. Die Stengel werden gut gewaschen, ungeschält in kleine Stücke zerschnitten, mit gleichschwer Zucker aufs Feuer gesetzt und zirka 1½ Std. auf schwachem Feuer gekocht. Diese Konfitüre kann mit Vorteil durch das Mitkochen eines Vanillestengels oder einer abgeriebenen Zitronenschale und dem Saft der Zitrone, oder auf gleiche Weise mit 1—2 Orangen gewürzt werden. Siehe Nr. 1025 g und 1048 c.

1047. Tomaten. a) Unreife Tomaten mit Ingwer. Auf jedes kg Frucht wird auch 1 kg Zucker genommen und ein Stückchen gereinigter Ingwer gerechnet. Die grünen, dünngeschälten Tomaten werden in Hälften geschnitten und von den Kernen befreit. Der Zucker wird mit dem Ingwer zum Breitlauf gekocht, die Früchte hineingetan und 20 Min. darin langsam ziehen gelassen. Man kocht sie darauf einmal auf, legt sie mit einem Schaumlöffel in Gläser, kocht den Zucker noch dicklich ein und füllt ihn über die Tomaten. Wenn sie erkaltet sind, werden sie mit Rumpapier bedeckt und die Gläser mit Pergamentpapier zugebunden.

b) Unreife Tomaten in Zucker. Auf 500 g Tomaten rechnet man 375 g Zucker. Die Früchte werden mit scharfem Messer so fein wie möglich geschält und in 1/4 von Nußgröße geschnitten. Der Zucker wird geläutert, 1 Zitrone in feine Scheiben geschnitten, nebst den Tomatenvierteln zu dem Zucker getan und das Ganze langsam fast 45 Min. gekocht. Dann nimmt man die Tomatenstücke aus dem Zuckersaft und legt sie in passende Gläser, kocht den Saft dicklich ein und füllt ihn heiß darüber. Die Gläser werden mit Pergamentpapier luftdicht verschlossen und an kühlem, trockenem Ort aufbewahrt.

c) Tomatenmarmelade. Die Tomaten werden in Wasser abgekocht, wozu man sie einmal durchschneidet und nicht schält. Dann streicht man sie durch ein Haarsieb, läutert auf 500 g Fruchtmark 250 g Zucker mit einem Teil des Abkochwassers, gibt dann Zucker und Fruchtmark zusammen und rührt es über Feuer so lange, bis die Masse sich vom Löffel ablöst. Dann füllt man die ein schönes Hellrot zeigende Marmelade in Töpfe und bindet diese zu.

1048. Orangen. a) Orangengelee. Man schält 9 Orangen und 3 Zitronen mit einem scharfen Messer millimeterdünn, wie man Aepfel schält, und schneidet die Schale in ganz feine Streifchen. Dann entfernt man die weiße Haut von den Früchten und schneidet letztere in Stücke. Man gibt diese, sowie die geschnittenen gelben Schalen in eine Schüssel, gießt 1 l Wasser daran und läßt sie 24 Std. stehen. Dann nimmt man auf 500 g der Masse 375 g Zucker und kocht sie zum Breitlauf ein.

b) Orangenmarmelade. Man befreit die Orangen von der Schale, schneidet sie in vier Teile und nimmt die Kerne heraus. Dann zerschneidet man Schalen und Fruchtfleisch, erstere treibt man am besten durch die Hackmaschine. Vorteilhaft ist es, wenn man die Schalen mit dem Messer so dünn von den Früchten schneidet, daß möglichst wenig von dem Weißen daran haftet, da die Marmelade sonst gern zu bitter wird. Darauf gibt man alles in ein tiefes Gefäß und auf jedes kg Früchte 1 l Wasser. Dies läßt man 24 Std. stehen und kocht es dann, bis die Schalen weich sind. Hierauf stellt man es wieder 24 Std. auf die Seite. Auf 1 kg Fruchtmark werden nun 500 g Zucker gegeben und alles zusammen gekocht. Die Kerne kann man mit Wasser überschütten, 1 Tag stehen lassen, aufkochen und den Saft zu dem übrigen geben.

Viele lieben es, auf 1 kg Früchte 2—3 bittere Orangen zu nehmen.

Wer diese Marmelade zu stark findet, kann auch nur die Schalen von der Hälfte oder einem noch kleineren Teil mit verwenden. Auch kann man einige Zitronen mitkochen.

c) Orangenmarmelade mit Rhabarber. Die Orangen sind gewöhnlich dann noch billig, wenn der erste Rhabarber auf dem Markte erscheint. Man bereitet die Orangen vor wie für Orangenkonfitüre und kocht sie mit kleingeschnittenem Rhabarber.

1049. Aepfelgelee aus Fallobst. Das noch nicht ganz reife Fallobst schneidet man samt Schale und Kernhaus in Stücke, gibt Wasser dazu, daß die Früchte damit bedeckt sind und läßt sie weich kochen. Dann siebt man den Saft durch ein Tuch, wägt ihn ab und gibt auf 1 l Saft ½—1 kg Zucker. Der Zucker wird geläutert, bis er Fäden zieht, dann wird der Aepfelsaft beigegeben, die Masse gut durchgerührt und rasch gekocht, bis sie sich verdickt. Eine Beigabe von Rotwein kräftigt das Gelee, und Vanille gibt ihm einen guten Geschmack.

Man kann auch den Zucker gleich mit dem Saft aufs Feuer geben und die Masse unter fleißigem Abschäumen bis zur Geleedicke einkochen. Das Gelee wird feiner und ist schneller gekocht, wenn nicht ein zu großes Quantum auf einmal gekocht wird (zirka 1—2 l Saft in einer Pfanne). Vorzüglich schmeckt das Gelee und erhält eine schöne Farbe, wenn man etwas Zwetschgen mitkocht. Auch eine Beigabe von Brombeeren oder Preiselbeeren verleiht dem Gelee schöne Farbe und gutes Aroma.

Der im Tuch verbleibende Rückstand wird durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker nach Belieben aufgekocht, und ergibt ein gutes Aepfelmus. Auf diese Art kann Fallobst sehr gut verwertet werden. Das Aepfelmus kann man 5—10 Min. sterilisieren oder in Flaschen füllen. Auf diese Weise ist es den ganzen Winter und Frühling zu verschiedenartigster Verwendung zur Verfügung. Siehe auch Nr. 1022 g und Nr. 1061.

1050. Aepfelgelee mit Ananas. Aepfel werden ungeschält in ¼ geschnitten und mit etwas Wasser weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gerührt. Auf 500 g Mus kommen 250 g Zucker, der in Wasser getaucht, unter fleißigem Rühren mit dem Mus gekocht wird. Zugleich schneidet man frische Ananas in feine Streifchen und kocht sie mit dem Aepfelmus weich; sie geben diesem marmeladeartigen Gelee einen sehr angenehmen, feinen Geschmack. Die Gläser mit dem erkalteten Gelee werden mit Pergamentpapier zugebunden.

1051. Aepfelhonig. Gedörrte Aepfelschalen samt Gehäuse werden 1 Tag mit so viel Wasser, daß es darob zusammengeht, eingeweicht. Alsdann siedet man es bis zur Hälfte ein. (Mit ⅓ weniger Wasser eingeweicht und dann zweimal über Nacht siedend in den Selbstkocher gestellt, gibt es ein besseres Produkt.) Auf 1 l durchgesiebte Flüssigkeit gibt man 500 g Zucker und dämpft dies mit Zimmet und etwas Zitronenschale zur Honigdicke ein. Auf Butterbrot sehr gut.

1052. Aepfelmarmelade. Gute, süße Aepfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und vom Kernhause befreit. Man gibt sie in eine gut verzinnte Pfanne, kocht sie mit süßem, frischem Obstmost zu einem guten Brei, den man durch ein Sieb drückt. Man kocht das Durchgerührte unter beständigem Umrühren ein, füllt das Mus hernach in gute irdene Töpfe. Wenn die Marmelade erkaltet ist, bildet sich eine dicke Haut darüber. Man bedeckt sie mit einem in Kirsch getauchten Papier und verbindet die Töpfe in gewohnter Weise.

Zucker, Zimmet oder Zitronenschale erhöhen den Wohlgeschmack dieses billigen Obstmuses. — Marmelade kann aus dem passierten Rest von Gelee bereitet werden. Sehr passend ist es, wenn ein Rest von Quittengelee mitgekocht werden kann.

1053. Birnenmarmelade. Von Stiel, Butzen und Kernhaus befreite, teige Birnenschnitze, geschälte, süße, zerschnittene Aepfel und Quitten, beide vom Kernhaus befreit, werden zu gleichen Teilen mit süßem Birnenmost überfüllt

und unter häufigem Rühren eingekocht, bis die Marmelade vom Löffel fällt. Trefflich außer zu Butterbrot, als Fülle zu Kuchen.

1054. Birnenhonig. Frisch gepreßter Birnensaft (ohne Wasser) wird mit dem Feuer mit oder ohne Nelken und Zimmet zum Breitlauf eingedämpft. Feiner wird der Honig, wenn man saftreiche Birnen teig werden läßt, sie in Schnitze schneidet, in ein Sieb legt, auf ein passendes Geschirr stellt und im warmen Ofen den Saft ablaufen läßt. Der Birnensaft sulzt schwer. Für 1 l Honig bedarf man 10—12 l frischen Saft.

1055. Birnenkonfitüre. Man schält frühe Birnen, die sich hiefür besonders eignen, und schneidet sie in ¼. Zuerst wird die Rinde in Wasser weichgekocht (dies ist nötig, weil die Birnen noch wenig Kraft besitzen), hernach wird die Rinde ausgezogen und im selben Wasser die Birnen weichgekocht, so daß sie mit leichter Mühe durchgetrieben werden können. Auf 500 g Mark wird etwas mehr als halbsoviel Zucker genommen und alles zusammen zur nötigen Dicke eingekocht, doch nicht zu dick, denn es dickt noch beim Erkalten. Die Masse wird kochend über grob zerhackte Zitronenrinde angerichtet (diese muß möglichst frei von weißem Pelz sein). Die Rinde gibt dem Ganzen einen feinen, nicht aufdringlichen Wohlgeschmack, die fadeste Birne kann so Verwendung finden.

1056. Quitten. a) Quittengelee. 1 kg zerschnittene Quitten wird samt Butzen und Kernen mit soviel Wasser gekocht, daß es 2—3 Finger breit darüber zusammengeht. Wenn die Schalen zwischen den Fingern zerdrückt werden können (im Selbstkocher über Nacht eingestellt, vorher ¼ Std. vorgekocht), läßt man die Masse etwas abkühlen und rührt sie dann mit einem Glas Weißwein durch. Alles zusammen läßt man mit einer halben, in Scheibchen geschnittenen Zitrone bis zum andern Tag sulzen. Der Saft wird danach durchgesiebt und auf je ½ l 375 g guter Zucker gegeben und zu Gelee eingekocht.

b) Quittenmarmelade. Man läßt den Saft bei der Geleebereitung nicht vollständig durchlaufen, preßt den Rückstand durch ein feines Sieb und kocht ½ l durchgetriebenes Mark mit 375 g Zucker ein, bis es nicht mehr zusammenläuft. — Es kann auch ein Teil (⅓—¼) Aepfelmark dazu genommen werden, oder weichgekochtes durchpassiertes Kürbismus.

c) Gelee von Quitten und Aepfeln. ⅓ Birnquitten und ⅔ Erdbeer- oder rote Kantäpfel. Bereitungsart nach a.

d) Quittenpaste. Das Mark von dem Gelee wird durchpassiert, dann wird es mit gleich schwer Zucker, welcher mit durchgelaufenem Quittensaft oder mit Wasser angefeuchtet wird, auf dem Feuer so lange durchgerührt, bis es sich vom Gefäß losschält und der Rührlöffel darin stehen bleibt. Man gibt es auf ein genäßtes Blech oder besser auf flache Porzellanteller, streicht es glatt und läßt es trocknen. Alsdann wird es in schiefwinklige Täfelchen geschnitten.

Man kann die Paste auch in größerer Form anrichten und hernach je nach Bedarf in Scheiben abschneiden. Man schichtet die Pasten je zwischen Pergamentpapier in Blech- oder Kartonschachteln.

In dieser Weise läßt sich jede Marmelade bis zum Abschälen vom Gefäß einkochen und wie Quittenpaste behandeln.

1057. Baumnüsse in Zucker. Diese werden um Johanni, wenn die Schale ausgewachsen, aber noch weich und der Kern milchig ist, gepflückt. Sie werden an Stiel und Spitze etwas abgeschnitten, mit einem hölzernen Stiftchen mehrmals gestochen und 8—10 Tage in täglich zu erneuerndes, weiches Wasser gelegt. Hierauf legt man die Nüsse in kochendes, ganz leicht gesalzenes

Wasser und kocht sie so lange, bis sie mit einem Hölzchen leicht durchstochen werden können (¼ Std. angekocht und über Nacht in den Selbstkocher gestellt.) Hierauf legt man sie nochmals 1—2 Tage in zu erneuerndes weiches Wasser und läßt sie dann abtropfen. Nun besteckt man sämtliche Nüsse mit einer Nelke und einem Splitterchen Zimmetrinde. Sie werden dann in einer Zuckerlösung von 500 g Zucker auf 1 l Wasser gekocht, in Gläser gegeben und der Zuckersirup dicklich darüber geschüttet. Dieser wird an 2 darauf folgenden Tagen nochmals aufgekocht und wieder dazu gegeben.

1058. Orangen- und Zitronenschalen kandiert. Nachdem die in beliebige Streifen geschnittene Schale in Wasser weich gekocht ist, legt man sie in kaltes Wasser und nach einigen Std. zum Abtropfen auf einen Durchschlag, kocht die Schalen alsdann in dickflüssigem Zucker, bis sie durchsichtig sind und der Zucker anfängt trocken zu werden, legt sie auf eine größere, mit Zucker leicht bestreute Schüssel und läßt sie völlig trocken werden. Die kandierten Schalen schmecken recht gut, auch kann man sie zum Garnieren verschiedener Speisen verwenden.

1059. Branntweinfrüchte (Rum-Tuttifruti). a) Wenn man durchschnittlich 12—13 Sorten Früchte einzulegen gedenkt, nimmt man von jeder Frucht ¼ kg und auf das ¼ kg Frucht 180—200 g Zucker und hinreichend Jamaika-Rum oder Cognak. Hiefür bedarf man einen 5—6 l haltenden, reinen verschließbaren Steinguttopf. Die Früchte dürfen nicht gewaschen werden, man richtet sie abgerieben oder erlesen in den Topf. Mit Erdbeeren fängt man an. Man gibt ¼ kg gröblich gesiebten Zucker dazu, gießt ¼ l Rum darüber, rührt alles durcheinander, verbindet den Topf mit genäßtem Pergamentpapier und stellt ihn an einen sonnigen Platz. Dann folgt eine Frucht nach der andern, je nach deren Reife. Weiche Beeren halten sich nicht besonders gut, verfeinern die Sauce aber wesentlich; härtere Früchte müssen etwas mehr vorbereitet werden, als nur gut erlesen, was niemals versäumt werden darf. Kirschen, z. B. Glaskirschen und etwas feste, schwarze Kirschen, kann man entstielt oder auch nur mit den zur Hälfte verkürzten Stielen einlegen. Amarellen werden entstielt und gestupft. Stachelbeeren dürfen noch nicht ganz weich sein, man muß sie aber in kochendes Wasser werfen, worin eine Messerspitze doppelkohlensaures Natron aufgelöst ist, was ihre Säure mildert. Sobald sie schwimmen, nimmt man sie heraus und läßt sie auf einem Siebe abtropfen, dann werden Blüten und Stiele entfernt. Pfirsiche werden gebrüht, geschält, geteilt und von den Steinen befreit, ein Teil von diesen aufgeklopft und die Kerne dazugelegt. Aprikosen werden ebenfalls geteilt. Kleine, feinere Birnen stellt man auf einem Rost auf Wasserdampf, bis sie fast weich sind, darauf läßt man sie erkalten und entfernt danach Butzen und Stiele. Manche lassen letztere verkürzt daran, auch kann man die Birnen halbieren. Trauben (rote) werden mit der Schere samt Stielchen abgeschnitten und Quittenschnitze so weich gekocht, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann. Man vergesse nicht, bei jeder neuen Fruchteinlage das nötige Gewicht von Zucker einzulegen und stets so viel Rum nachzugießen, daß die Flüssigkeit übersteht. (Man rechnet auf 4 kg Früchte 1 l Branntwein.) Die Gärung, welcher die Früchte unterliegen, macht sie etwas stark; diese ist ungefähr Ende November vollendet, sie sind erst nach dieser Zeit gebrauchsfertig. Man verwahrt sie dann wohlverschlossen an trockenem, kühlem Orte, sie erhalten sich danach das ganze Jahr. Der Saft läßt sich gut als Fruchtsauce gebrauchen.

b) Einzelne in Gläser geschichtete Früchte werden wie oben eingemacht. Kirschen sind am vorteilhaftesten, sie werden gewaschen, die Stiele zur Hälfte

verkürzt, dann gestupft; auch Brombeeren eignen sich vortrefflich, ebenso weichgekochte Quittenschnitze. Auf 1 kg Früchte kocht man 1 l starken Zuckersirup zum Fluge, nimmt ihn dann vom Feuer und mengt 1 l guten Kornbranntwein darunter, erkaltet, überfüllt man die Früchte damit, verbindet die Gläser mit Papier (1 Lage nasses Pergamentpapier und 1 Lage Zeitungspapier, in welche nachträglich mit feiner Nadel einige Löcher gestupft werden). Man stellt die Gläser 8 Tage an die Sonne und verwahrt sie danach in kühlem Raum. Die Früchte an und für sich sind sehr schmackhaft, und der Saft bildet einen feinen Likör, oder er kann auch zur Abwechslung als Sauce dienen.

1060. Amerikanische Konservierungsmethode. Mit Watteverschluß. Auf 500 g Früchte nimmt man durchschnittlich je nach dem Säuregrad 125—175 g Zucker mit 2 dl Wasser, kocht diesen zum Breitlauf, stürzt die Früchte dazu, wendet sie sorgfältig mit silbernem Löffel und kocht sie 5 bis 7 Min. je nach ihrer Weichheit. Dies Kompott füllt man in ein geschwefeltes Glas, hält einen brennenden Schwefelfaden darüber und schließt es sofort luftdicht. Dazu eignen sich vorzüglich sog. Schraubengläser. Können sie bis zum Ueberlaufen gefüllt werden, dann bedarf es des Ueberschwefelns nicht. Hat man andere Gläser, welche keinen hermetischen Verschluß haben, so verbindet man sie mit genäßtem Pergamentpapier, legt eine doppelte Scheibe ungeleimter Watte und nochmals ein feuchtes Pergamentpapier darüber und bindet auch dieses fest. — Auch solche Früchte sind gut zu beaufsichtigen. Zeigen sich Spuren der Gärung, so kann man sie 10 Min. in Dampf setzen, d. h. sterilisieren.

1061. Einmachen in Flaschen, ohne Zuckerzugabe. Bei dieser Art des Einmachens müssen die Obstfrüchte in völlig kochendem Zustande möglichst rasch in die vorgewärmten, bereitgehaltenen Flaschen eingefüllt werden. Für kleine Früchte (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren) kann man gewöhnliche Schlegelflaschen, für größere Früchte die Kochflaschen benützen.

Die Früchte sind nur mit so viel Wasser über Feuer zu setzen, um sie darin aufkochen zu können. Bei entstielten, weichfleischigen Kirschen ist ein Wasserzusatz z. B. gar nicht nötig, weil die Kirschen beim Erwärmen Saft genug abgeben. Sobald das Obst richtig kocht, wird eingefüllt. Damit die Flaschen beim Heißeinfüllen nicht springen, und sie nicht mehr sterilisiert zu werden brauchen, sind sie vorher gut zu reinigen und steril zu machen. Am besten geschieht dies durch Erhitzen im Wasserbad. Mit einem Tuch nimmt man die heißen ausgespülten Flaschen heraus, stellt sie in ein sauberes Holz-, Aluminium- oder Blechgefäß (Pfanne) und schöpft mit einer Kelle die kochenden Früchte in die Flasche, bis letztere vollständig eingefüllt ist. Es darf die eingefüllte Flüssigkeit bis zirka 5 cm an den Flaschenrand reichen, so daß nur noch für das richtige Einstoßen des Korkzapfens genügend Raum bleibt. Der Korkzapfen kann in Dampf, heißem Wasser oder einfach durch Pressen des Korkes mittels eines Holzscheites auf der Tischplatte oder einer Korkpresse weich gemacht werden, so daß er sich leicht von Hand eindrücken oder mit dem Kartoffelstößel einschlagen läßt. Es kommt vor, daß namentlich die nassen Zapfen im Flaschenhalse nicht festhalten und ausgestoßen werden. Letzteres kann durch sofortiges Umstülpen der verkorkten Flasche und einem kurzen Festdrücken des Korkes auf den Tisch vermieden werden. Wenn die Flaschen so weit erkaltet sind, daß man sie ohne Tuch gut anfassen kann, werden sie sauber abgespült. Sobald der Kork trocken ist, wird er in flüssiges Paraffin oder flüssigen Flaschenlack wiederholt eingetaucht. Die Flaschen sind fertig und können in den Keller gebracht werden.

Bei raschem Einfüllen der siedenden Früchte kommt es natürlich vor, daß ein Teil der aufgeschöpften Früchte über die Flasche herunterfällt, da bei engen Flaschenhälsen kein Trichter Verwendung finden kann. Das in den unterstellten Gefäßen sich sammelnde Obst wird wieder in die Kochpfanne zurückgegeben, frisch aufgekocht und zum Auffüllen anderer Flaschen verwendet.

Die Arbeit des Auffüllens einer Flasche darf nicht unterbrochen werden. Die Früchte müssen in der Pfanne stets fortkochen.

Zweckmäßigerweise wird immer nur eine Portion von zirka 2 kg Früchten auf einmal gekocht, so kann ein eventuell zurückbleibender Rest immer wieder verwendet werden.

Bei diesem Verfahren werden die Flaschen nach dem Einfüllen nicht mehr sterilisiert. Es muß deshalb dafür gesorgt werden, daß Fäulnispilze, die sich während der Arbeit des Einfüllens und Verschließens im Flaschenhalse oder am Korke festsetzen, nachträglich abgetötet werden. Am sichersten wird das dadurch erreicht, daß die verschlossenen Flaschen sofort auf den Kopf gestellt werden. Die siedendheiß eingefüllten Früchte bewirken beim sofortigen Umstülpen ein Keimfreimachen des Flaschenhalses und des Korkes.

Obstmuse.

Wie die ganzen und zerschnittenen Früchte, kann auch das zu Mus verarbeitete Obst ohne Zuckerzugabe und ohne Sterilisation nach diesem Verfahren konserviert werden. Der nötige Zucker wird dann beim Verbrauch zugesetzt. Es eignen sich hiefür vor allem die Fallfrüchte, Obst, das vom Hagelschlag gelitten hat und nicht gelagert werden kann.

Zwetschgen: Die Zwetschgen, selbst unreife Fallfrüchte inbegriffen, sind zu reinigen, zu entsteinen, dann durch die Hackmaschine zu treiben. Ohne irgendwelche Zugabe wird das durchgetriebene Zwetschgenmus 10. Min. gekocht und in die bereitgehaltenen, vorgewärmten Flaschen eingefüllt und wie oben weiter behandelt.

1062. Most oder Traubensaft alkoholfrei aufzubewahren. Man holt den Saft von der Presse weg (er darf nicht länger als 2 Std. stehen bleiben), filtriert und kocht ihn bis zum Siedepunkt. Wenn kein Thermometer vorhanden ist, so läßt man ihn auf dem Feuer, bis es auf der Seite Bläschen gibt, nimmt ihn dann weg und füllt ihn in die Flaschen, die kurze Zeit vorher in ganz heißem Wasser gespült worden sind, ein; verkorkt sie sofort; umgestürzt in einem Korbe läßt man sie stehen bis zum Erkalten. Nachher taucht man die Flaschen in Lack oder Paraffin ein. Sie sollen liegend im Keller aufbewahrt werden. (Siehe auch Vorbemerkung S. 462. Sterilisieren).

Fruchtsäfte, Früchteliköre, Beerenweine.

1063. Berberitzensaft mit Holunder. Wird auf gleiche Weise mit etwas mehr Wasserzugabe vorbereitet, wie Berberitzengelee mit Holunder (Nr. 1021), nur wird der Saft gleich mit dem Zucker aufs Feuer gegeben und etwa 5 Min. gekocht.

1064. Brombeersaft. a) Mit Zuckereinzukochen. Die sehr saftigen, reifen Früchte werden erst auf schwachem Feuer angewärmt, dann aufgekocht und durch ein Sieb oder Tuch (siehe Abb. S. 469) gegeben. Diesen gewonnenen Saft kocht man nun je 1 kg mit ½ kg Zucker, schäumt ihn, und sobald er nicht mehr schäumt, füllt man ihn in Flaschen.

b) Brombeersaft ohne Zucker einzukochen. Die Brombeeren (gute, reife Früchte) werden mit etwas Wasser aufs Feuer gesetzt, einmal gut aufgekocht und durch ein feines Sieb oder Tuch gegeben. Dann wird der Saft wieder aufgekocht, gut geschäumt und in Flaschen gefüllt, die verkorkt und versiegelt werden. Soll der Saft, der sich jahrelang frisch hält, später gebraucht werden, so setzt man ihm Zucker und Wasser zu.

1065. Dreifruchtsirup bereitet man aus gleichen Teilen roter Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren.

1066. Erdbeersirup. 1½ kg Walderdbeeren werden mit 1⅛ kg Streuzucker und ½ l Wasser aufs Feuer gesetzt, gedeckt und bloß so lange darauf gelassen, bis der Deckel brennend heiß ist. Sie bleiben so einige Std. stehen, oder man stellt sie über Nacht in den Selbstkocher. Am Morgen gießt man den Saft durch ein Filtriertuch (siehe S. 469), füllt ihn in kleine Fläschchen, gibt sie in ein Wasserbad, läßt dieses bloß bis zum ersten Anzeichen der Dampfentwicklung heiß werden und stellt es sodann 3—4 Std. in den Selbstkocher oder ½ Std. auf ganz kleines Feuer. — Der Beerenrückstand kann mit einem Teil frischer Beeren zu Marmelade eingekocht werden.

1067. Heidelbeersirup wie „Ungegorener Himbeersirup" (Nr. 1068 b).

1068. Himbeersirup. a) Gegorener. Reife, saftige Beeren (z. B. auch der Rückstand von der Auslese zum Sterilisieren usw.) werden in irdener Schüssel zerdrückt, dann auf 1½ kg Beeren 65 g Zucker mit 1 Glas Wasser vermischt und hierauf so lange mit einem Tuche bedeckt in den Keller gestellt, bis sie gären und Schaum aufwerfen. Der Saft wird dann durch das Filtriertuch ausgepreßt. 1 kg Zucker wird mit ½ l Wasser geläutert (Nr. 1017), der Saft damit versetzt und 20 Min. so gekocht, daß nur dem Rande entlang Blasen aufstoßen, wobei der hervortretende Schaum sorgfältig abgenommen wird. Durchgekühlter Saft wird in trockene, reine Flaschen nicht ganz voll gefüllt, am folgenden Tage mit Hilfe der Korkmaschine mit gebrühten Korken hermetisch verschlossen und liegend im Keller verwahrt. — Für Kranke vortrefflich.

b) Himbeersirup, ungegorener. Man stellt die Beeren, auf 1 kg mit ¼ l Wasser wie für Gelee, zum Platzen aufs Feuer. Der Saft wird wie zu Gelee filtriert und hierauf mit 625 g Zucker, welcher mit ¼ l Wasser zu Breitlauf gekocht ist, vermengt, rasch noch 5 Min. gekocht und dann wie oben behandelt. Anstatt den Saft noch zu kochen, kann man ihn auch in Flaschen füllen und sterilisieren.

c) Himbeersirup, ungekochter. Zu 1½—2 kg Beerenrückstand vom Gelee und vom gekochten Himbeersaft, der nur filtriert und nicht durchgepreßt worden ist (siehe Himbeergelee), oder 1½ kg frischen, sehr saftigen Beeren nimmt man 2 l Wasser, löst darin 40 g Weinsteinsäure auf und gibt dies über die in einen Steintopf gegebenen Beeren oder Beerenreste, ohne darin zu rühren oder zu drücken. So läßt man sie, mit einem Tuche bedeckt, 24 Std. ruhig stehen. Alsdann filtriert man sie wie Saft zu Gelee, ohne die Masse zu drücken. Man mißt den gewonnenen Saft, gibt auf jeden ½ l 375 g guten Zucker und rührt den Saft öfter, bis der Zucker gelöst ist. Dann füllt man ihn in trockene, reine Flaschen, welche mit einem einfachen Mulläppchen verbunden werden. Man stellt die Flaschen in den Keller; dieser Saft ist erst in 6—8 Wochen brauchbar. Wenn sich dann allfällig ein Zuckerpfropfen oder Schimmel darauf gebildet hat, so nimmt man diesen mit einem gebogenen Drahte weg. Dieser Saft ist weniger für Kranke, als für Küchenzwecke zu Saucen oder auch in Wasser als erfrischendes Getränk dienlich. (Siehe auch Nr. 1069.)

1069. Johannisbeersaft, ungekochter. Dieser ist dem mit Weinsteinsäure hergestellten Saft vorzuziehen. Man zerdrückt ein beliebiges Quantum schöne reife Johannisbeeren, so daß keine ganzen Beeren mehr dazwischen sind. In einem steinernen Topf läßt man sie während 8 Tagen in mittlerer Temperatur stehen. Sie kommen tüchtig in Gärung und steigen hoch, weshalb man den Topf nicht mehr als zur Hälfte füllen darf. Alsdann wird die Masse durch ein Mulltuch gepreßt und der reichliche Saft, den man erhalten hat, nochmals auf einen Tag hingestellt, um sicher zu sein, daß er nun ganz abgeklärt ist, eventuell sich bildender Bodensatz kommt natürlich nicht dazu. Auf ½ l Saft rechnet man 625—750 g Zucker. Saft und Zucker läßt man nur bis zum Siedepunkt kommen, schäumt ab und füllt den Sirup noch warm in Flaschen. Da er nicht gekocht ist, bleiben Farbe und Aroma natürlich. Die Flaschen müssen mit neuen Korken luftdicht verschlossen werden. — Auch für diesen Saft können Himbeeren und Johannisbeeren gemischt werden. — Himbeeren allein können auch so zubereitet werden.

1070. Johannisbeersirup wird auf gleiche Weise bereitet wie die Himbeersirupe (Nr. 1068 a—c). Gut ist auch eine Mischung von Johannis- und Himbeeren. Wer den besonderen Geschmack liebt, kann auch von schwarzen Johannisbeeren Sirup (ungegorenen) bereiten (s. Nr. 1068 b).

1071. Orangen-Extrakt für Sirup. Von 6 Orangen wird die Schale ganz dünn abgeschnitten, so daß nichts Weißes am Gelben bleibt. Diese Schalen werden mit ½ l feinstem Weingeist in gut verkorkter Flasche 4 bis 6 Wochen lang an die Sonne gestellt und täglich geschüttelt. Dann wird der gewonnene Extrakt in eine andere Flasche geleert und gut verkorkt; so hält er sich jahrelang. Will man den Extrakt gebrauchen, so kocht man 4 l Wasser mit 2 kg Zucker und 60 g kristallisierter Zitronensäure gut auf. Ist dies erkaltet, so gibt man ein Likörgläschen Extrakt dazu, verrührt gut und füllt es in Flaschen ab. Schmeckt mit Wasser verdünnt sehr gut.

1072. Orangensirup. 2 kg Zucker werden an der Rinde von 5—6 Orangen abgerieben. Der in Stücke geschlagene Zucker wird in eine Schüssel getan und mit 2 l gekochtem, abgekühltem Wasser begossen, die in Scheiben geschnittenen Orangen beigefügt, die Schüssel zugedeckt und 2 Tage (nicht länger) in den Keller gestellt. Hierauf gibt man 25 g Zitronensäure bei, rührt alles gut durcheinander und läßt noch einmal 24 Std. lang stehen. Nun wird die Flüssigkeit durch ein feines Tuch geschüttet, gut in Flaschen verkorkt und in den Keller gestellt.

1073. Preiselbeersaft. Man verwendet nur reife, recht rote Beeren. Man stellt sie 1 Std. in kaltes Wasser, schüttet sie auf ein großes Haarsieb, kocht sie dann bei öfterem Rühren über mäßigem Feuer weich und läßt den Saft durch ein aufgespanntes Tuch klar durchlaufen. Zu 3 l klarem Saft nimmt man etwa 500 g Zucker, bringt den Saft langsam zum Kochen, schäumt tüchtig ab, füllt den fertigen Preiselbeersaft in Flaschen, die man gut verbindet. Man kann den Saft auch in Sterilisierflaschen füllen und bei 75—80° etwa 10—20 Min. sterilisieren.

Der Beerenrückstand kann natürlich noch gut zu Marmelade oder Kompott verwendet werden.

1074. Rhabarbersirup. 1 kg Rhabarber, ½ l Wasser und Zucker gleichschwer wie Saft. Die gewaschenen ungeschälten Stengel werden in kleine Stückchen geschnitten, mit dem Wasser ½ Std. gekocht und auf ein aufgespanntes Tuch geschüttet. Der abgelaufene klare Saft wird mit gleichschwer Zucker 5 Min. gekocht, in erwärmte Flaschen gefüllt und verpicht. Kocht man den Saft länger, so entsteht Gelee daraus. Der im Tuche zurückbleibende

Rhabarber kann mit gleichschwer Zucker zu Marmelade gekocht, oder mit weniger Zucker zu Kompott verwendet werden.

1075. Spitzwegerichsirup. (Hustenmittel.) Man pflückt die frischen, zarten Spitzwegerichblätter im Frühjahr, wäscht sie, zerkleinert sie mit einem Messer, kocht sie mit soviel Wasser, daß es gut darüber zusammengeht. Wenn sie gut ausgekocht sind, nach 10—15 Min., siebt man den Saft durch ein Tuch, kocht ihn mit gleichschwer braunem Zucker oder halb Zucker halb Honig auf, schäumt ab und gibt ihn abgekühlt in Flaschen, die man gut verkorkt.

1076. Tannenknospensirup. 1 kg Tannenknospen, 25 g russischer Knöterich und 25 g Spitzwegerich werden mit 3—4 l Wasser 10—15 Min. gekocht, zugedeckt, 1/4 Std. stehen gelassen, dann die klare Brühe mit 3 kg braunem Zucker zu Sirup eingekocht und noch warm in Flaschen gefüllt. Knöterich ist in jeder Apotheke erhältlich. In kühlem Keller aufbewahrt, hält sich dieser Sirup ein ganzes Jahr gut.

Ein anderes Rezept lautet wie folgt: Ungefähr 1/2 kg Spitzwegerich und 1 kg hellgrüne Tannenzweigspitzen werden sauber erlesen und gewaschen, dann 1 Std. bei schwachem Feuer mit 3 l Wasser gekocht, nachher durch ein Tuch gesiebt, der Saft nochmals mit 1 kg Kandiszucker bis auf 2 l eingekocht, in Flaschen gefüllt und nach Erkalten verkorkt in den Keller gestellt. Wichtig ist große Reinlichkeit und ganz sauberes Abschäumen während des Kochens. So zubereitet, hält sich der Sirup über ein Jahr. Bekanntlich wirkt er bei L u n g e n k a t a r r h ausgezeichnet, besonders wenn man ihn mit heißem Wasser, ein Drittel pro Tasseninhalt, gemischt trinkt.

1077. Zitronenschalensirup. 2 kg Zucker werden mit 2 l gekochtem und erkaltetem Wasser übergossen, das Gelbe von 4—6 Zitronen, der Saft davon und für 40 Rappen Zitronensäure dazu getan. Diese Mischung wird etwa 6 Tage im Keller stehen gelassen und täglich geschüttelt oder umgerührt; dann wird der Sirup filtriert und in Flaschen abgefüllt; er hält sich jahrelang und ist ein sehr erfrischendes Getränk.

1078. Zitronen- und Orangen-Sirup. 1/2 kg Zucker, 1/2 l Wasser, 1 Tasse voll ausgepreßter Zitronensaft oder 1 Tasse voll Orangensaft und 1/2 Tasse Zitronensaft. Die dünn abgeschnittenen Schalen von 2 Zitronen. Zucker, Wasser und Zitronenschalen werden 5 Min. gekocht. Der Saft wird hinzugefügt. Der Sirup wird noch 1/4 Std. gekocht, durchgesiebt und in eine Flasche gefüllt. Dieser Sirup kann mit heißem oder kaltem Wasser serviert werden.

1079. Apfelschalensirup. Die Schalen und Kerngehäuse von 2 kg Aepfeln werden mit so viel Wasser weichgekocht, daß dieses darüber zusammengeht. Der Saft wird gesiebt und mit 1/2 kg Zucker 15 Min. gekocht. Der Geschmack des Sirups wird noch verbessert, wenn man die Schale einer Zitrone oder etwas Vanille mitkocht.

1080. Trauben-Sirup. Die Beeren von 2 kg blauen Tesserinertrauben werden leicht zerdrückt und mit 1/2 l Wasser 1/2 Std. gekocht, hernach auf ein Tuch gegeben. Ist der Saft abgetropft, so wird er mit gleich schwer Zucker zu einem Sirup gekocht. Die Früchte können mit Zucker aufgekocht und als Konfitüren verwendet werden.

Weitere Fruchtsäfte siehe unter „Sterilisieren".

1081. Brombeerlikör. Auf die rohen Brombeeren gießt man besten Weingeist — 3 kg Brombeeren 2 1/2 Flaschen Weingeist. Dies verschließt man hermetisch, bindet eventuell den Hafen gut zu. Nach einigen Tagen filtriert man die Flüssigkeit, kocht 4 kg Zucker in 1 3/4 l Wasser auf und gibt den geläuterten Zucker kochend zu der Flüssigkeit. Der Likör ist gleich trinkbar,

schmeckt aber nach Jahren noch besser. In jede Flasche kann man ein Stückchen Vanille geben, die den Geschmack erhöht.

1082. Erdbeerlikör. Die sauber gepflückten Erdbeeren dürfen zum Likör nicht gewaschen sein. Auf 3 kg Erdbeeren rechne man 1¼ kg Hutzucker und 2 Flaschen hellen Rum. Den Zucker kocht man mit sehr wenig Wasser sämig, gibt die Erdbeeren in einen Steintopf, schüttet Zuckersirup und Rum darüber, bindet den Topf luftdicht zu und läßt ihn 8 Tage stehen, rührt die Masse aber täglich um. Sind die Beeren weiß geworden, dann gießt man sie auf ein sauberes Tuch, macht dies alles aber möglichst schnell, damit der Likör nicht an Aroma und Wohlgeschmack einbüßt. Am nächsten Tage gießt man den Likör auf Flaschen ab und verhütet, daß der Bodensatz mitkommt.

1083. Heidelbeerlikör. 500 g Heidelbeeren werden leicht zerdrückt und mit 1 l Kornbranntwein übergossen. Diese Mischung läßt man 15—20 Tage an der Wärme, am besten an der Sonne stehen, gießt dann den Branntwein von den Beeren ab, löst 500 g Zucker in lauwarmem Wasser auf, gießt ihn zum Branntwein und füllt den Likör in Flaschen ab.

Je nachdem man den Likör mehr oder weniger stark liebt, gibt man mehr oder weniger Zucker daran. —

1084. Likör von schwarzen Johannisbeeren. Auf 1—1½ kg schöne, reife Beeren gibt man 1½—2 l guten Hefenbranntwein, einen Löffel Kümmel, ebensoviel Koriander und 1—2 Stengel ganzen Zimmet. Man stellt dies in einer Korb- oder Strohflasche, wenn möglich, an einen sonnigen Platz oder auf den warmen Herd und läßt 2—3 Wochen destillieren. Dann wird die Brühe abgesiebt und beiseite gestellt. Die Beeren schüttet man in eine verzinnte Pfanne, schüttet je nach der Stärke des Branntweins 1—1½ l Wasser daran, läßt sie aufkochen und filtriert sie. Dann kommt die reine Brühe nochmals in die Pfanne mit 250 g dunklem Kandiszucker; ist dieser zergangen, läßt man die Brühe erkalten, gibt den vorher abgesiebten Likör dazu, schüttelt beides recht tüchtig durcheinander, zieht in Flaschen ab oder läßt den Likör in der Strohflasche. Er hält jahrelang, je älter, desto feiner wird er. Er ist ein gutes Mittel gegen Magenkrämpfe.

1085. Likör von frischen Kirschen. 1 kg Weichselkirschen werden samt den Steinen zerstoßen, mit ½ l Himbeer- oder schwarzem Johannisbeersaft begossen, 1 Stange Zimmet und einige Nelken dazu gelegt, 1 l Branntwein dazu gegossen und hermetisch verschlossen an die Sonne gestellt. ½ kg Zucker wird mit ½ l Wasser zum Faden gekocht; wenn es erkaltet ist, filtriert man das Destillat dazu, filtriert es durch einen Trichter in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt.

1086. Sauerkirschenlikör. Einen feinen Likör gewinnt man, indem man in 1½ l echten Kornbranntwein etwa ½ l entstielte Sauerkirschen oder Amarellen mit den Kernen gibt. Man stellt das Gemisch in einem weithalsigen Gefäß an die Sonne oder neben den warmen Ofen. Wenn es etwa 4 Wochen so gestanden hat, zieht man das Getränk auf Flaschen, sorgt aber dafür, daß in jede Flasche eine gehörige Anzahl Kirschen kommt; denn es ist jedem Gläschen mit Likör eine Kirsche, die als besondere Delikatesse gilt, beizufügen. Wünscht man das Getränk süß, so läutert man, nachdem der Saft die vorgeschriebenen 4 Wochen gestanden hatte, auf obige Masse 375 g Zucker, indem man ihn in kaltes Wasser oder Kirschsaft taucht, mit einer fein gewiegten Schote Vanille sehr lange, bis er ganz glasig geworden ist, kocht und ihn dann durch ein feines Sieb gießt. Wenn dieser Sirup fast erkaltet ist, vermischt man ihn mit dem Kirschbranntwein und verfährt im übrigen ganz wie oben.

1087. Nußwasser. Man gibt auf 1 kg zerquetschte, um Johanni gepflückte unreife Baumnüsse 3 l guten Branntwein, 15 g Zimmet und 7 g Nelken und stellt alles zusammen unter öfterem Aufrütteln 4—5 Wochen an die Sonne, bis der Branntwein dunkelbraun ist. Hierauf wird er ausgepreßt und mit einer Lösung von 3/4 kg Zuckerkandel mit 1 1/2 l Wasser versetzt. Nach 2—3 Tagen filtriert man den klaren Branntwein vom Bodensatze in frische Flaschen ab und verwahrt ihn wohl verkorkt.

1088. Quittenlikör. 1 kg Quitten wird zerschnitten, mit soviel Wasser, daß es darob zusammengeht, wie zu Gelee weich gekocht, der Saft dann filtriert, auf 1 l Saft 3/4 kg Zucker beigefügt und zusammen 1/4 Std. gekocht. Nach dem Erkalten wird der Sirup in eine Flasche gefüllt und ebensoviel Franzbranntwein nebst einem Löffel Koriander zugesetzt, 14 Tage an die Sonne oder auf den Ofen gestellt und dann in frische Flaschen abfiltriert.

1089. Vierfruchtlikör. Je 1/2 kg etwas zerdrückte Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren und schwarze Johannisbeeren werden mit 4 l gutem Kornbranntwein übergossen, in Flaschen gefüllt und diese gut verkorkt zwei Monate an sonnigem Platze stehen gelassen. Hierauf filtriert man die Flüssigkeit und setzt 2 kg Zucker, in 1 l Wasser zu Sirup gekocht, hinzu. Den fertigen Likör zieht man auf Flaschen, verkorkt diese und läßt sie mindestens 1/2 Jahr lagern.

1090. Johannisbeerwein. Von 1 1/2 kg Beeren (weiße und rote zusammen oder auch die eine oder andere Sorte für sich allein) gewinnt man durch Auspressen in einer guten Fruchtpresse 1 l Saft. Nach den Angaben eines Praktikers enthält Johannisbeersaft durchschnittlich 24—27 Prozent Säure. Hiervon bedarf ein lagerungsfähiger Wein 6 Prozent, es muß deshalb der Säuregehalt soweit reduziert werden. Der Saft muß demnach mit 3 Teilen Wasser versetzt werden. Hierdurch wird er zuckerarm. Zur Erlangung von 5prozentigem Alkohol muß man zu 1 l dieses verdünnten Saftes 100 g Zucker nehmen. Wird mehr zugesetzt, so bekommt man einen alkoholreicheren Wein. Ueber 200 g per l darf man nicht gehen, weil bei gewöhnlicher Kellertemperatur von 8 ° R nicht aller Zucker zu gären vermag, was einen süßen Wein zur Folge hat. Der gewonnene Saft wird in ein entsprechendes Gärfäßchen gebracht. Der Zucker, von bester Qualität, wird mit dem heiß gemachten Wasser gelöst und die Lösung lauwarm dem nun im Gärlokale richtig plazierten Safte unter Umrühren beigefügt. Es wird ein durchbohrter Spunten eingesetzt und in diesem ein Gummirohr befestigt. Das andere Ende desselben läßt man in ein daneben stehendes Gefäß mit Wasser einmünden, was den Gärungsgeruch niederhält. Kann die Gärung bei einer Temperatur von 14—15 ° R vor sich gehen, so ist sie bald beendet. Sobald der Wein ruhig und klar geworden ist, zieht man ihn sorgfältig von der Hefe in ein kleineres, mit Branntwein durchspültes Fäßchen ab. Hierin läßt man ihn bis gegen Ende März liegen, dann zieht man ihn in sorgfältig gereinigte, mit Branntwein leicht geschwenkte Flaschen ab, welche hermetisch verschlossen werden müssen.

1091. Johannisbeerwein, andere Art. Man nimmt auf je 2 1/2 kg gut gereifte Beeren, worunter gerne der Farbe wegen 500 g schwarze, 2 kg Stockzucker. Die Beeren werden abgestreift, noch einige Tage liegen gelassen und gut zerdrückt in ein Fäßchen gebracht. Daran werden 20 l Wasser geschüttet, worin der Zucker aufgelöst worden ist. Will man ein größeres Faß füllen, werden in diesem Verhältnis Beeren und Zucker genommen. Das Faß darf nur gut 3/4 voll sein und darf bis zum Vergären, was nach kurzer Zeit geschieht, nicht verschlagen werden. Hernach ist es gut zu verschlagen. Soll der Wein, der als Sauser sehr gut schmeckt, erst im 2. Jahre genossen

werden, wird er im Januar-Februar abgezogen. Das Getränk ist sehr durststillend und schmeckt vorzüglich. Der Wein wird auch noch sehr gut, wenn man auf je 2½ kg Beeren 25 l Wasser und 2 kg Zucker nimmt.

An Stelle eines Gärröhrchens kann auch ein Sandsäckchen auf das Spundloch gesetzt werden. Da beim Johannisbeerwein der Wasserzusatz etwas groß ist, ist zur Gärung mehr Wärme nötig als beim Traubensaft. Freilich sind ja die Johannisbeeren im Sommer reif, haben also naturgemäß mehr Wärme. Macht die Gärung bei naßkalter Witterung zu wenig Fortschritte, so kann mit Zusatz von reiner Hefe etwas nachgeholfen werden. Auch sollte der Saft täglich umgerührt werden.

Das Einmachen von Früchten und Gemüsen in Essig.

Früchte in Essig.

1092. Birnen in Essig. Frisch vom Baume gepflückte, nicht teige Birnen (Muskateller, Bergamotten u. dgl.) werden geschält, von der Blüte befreit, der Stiel abgekürzt und geschabt, und damit sie weiß bleiben, in schwach gesäuertes Wasser (2 Löffel Weinessig auf 1 l Wasser) gelegt. Auf 2 kg Birnen nehme man ½ l Wasser, 125 g Zucker und 2 Eßlöffel Essig, setze die Birnen damit übers Feuer, koche sie, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Weitere Behandlung wie Essigzwetschgen, wobei das Kochwasser mitbenutzt wird (s. Nr. 1099).

1093. Himbeeressig. Man gießt über 2 kg recht reife Himbeeren so viel Essig, daß sie davon bedeckt werden, und läßt sie 3 Wochen an der Sonne destillieren. Auf 1 l Essigsaft kocht man 750 g Zucker ¼ Std. sehr sachte, so daß er nicht steigt, schäumt ihn gut ab, filtriert ihn und verwahrt ihn in gut verkorkten Flaschen. Trefflich mit Selterserwasser oder auch nur in frischem Wasser.

Man kann Himbeeressig auf gleiche Weise aus dem Rückstand von Gelee oder Sirup bereiten.

1094. Kirschen, Weichseln und Amarellen in Essig. Man wähle schöne, große, feste, ja nicht überreife Früchte aus. Nach eigenem Ermessen kann man die Stiele kurz schneiden und die Früchte ein wenig stupfen, oder man entstielt sie. Weiteres Verfahren wie für Zwetschgen (Nr. 1099).

1095. Kirschen. Man zupft Kirschen von den Stielen und legt sie für ein paar Stunden in Weinessig. Dann läßt man sie auf einem Haarsiebe abtropfen. Sie werden sodann schichtweise mit feingestoßenem Zucker in Gläser mit hermetischem Verschluß gelegt, an ein sonniges Fenster gestellt und dort bis zum Gebrauch stehen gelassen. Sie halten sich über ein Jahr lang, sind aber schon nach etlichen Wochen gebrauchsfertig.

1096. Preiselbeeren in Essig. Wie Zwetschgen in Essig (Nr. 1099). Es dienen nur solche Beeren, welche beim Waschen obenauf bleiben und fest sind. Da sie selber nicht viel Saft abgeben, so kann man 1—1½ kg Beeren zu 1 l Essigsirup nehmen. Der Sirup wird das erstemal kochend über die Beeren geschüttet. Sollte der Sirup am zweiten und am dritten Tage zu dünn und zu sauer erscheinen, so kann man noch ein wenig Zucker zugeben. Der Sirup sollte das letztemal vor dem Aufkochen, kalt gewogen, nicht unter 18° der Zuckerwage haben.

1097. Quitten in Essig. Sie werden geschält und geviertelt und wie Birnen in Essig (Nr. 1092) vorbereitet und vorgekocht. Hernach werden sie genau wie Essigzwetschgen (Nr. 1099) behandelt.

1098. Schüttelpflaumen. 500 g Zucker werden in 1/4 l kaltem Weinessig aufgelöst, dann 3 1/2 kg Pflaumen, die entkernt, aber nicht geschält werden, hinein getan und ordentlich damit umgeschüttelt. Darauf deckt man sie zu, schüttelt sie am nächsten Tage wieder und tut dies 8 Tage lang. Am 9. Tage läßt man die Pflaumen einmal aufkochen, aber nur ein einzigesmal, da sie sonst zerfallen, und füllt sie dann in Steintöpfe oder Gläser, die gut verbunden werden.

1099. Zwetschgen in Essig. Hierzu dienen vorzüglich welsche, große Zwetschgen. Sie müssen unbeschädigt und so reif sein, daß sie um den Stiel herum runzelig erscheinen. Man wischt sie mit einem Tuche gut ab und durchsticht jede an verschiedenen Stellen mit einer derben Nadel. Dann macht man einen neuen oder zu nichts anderem gebrauchten Steintopf in entsprechender Größe zurecht und legt auf den Boden desselben ein Mullbeutelchen, worin auf 1 kg Zwetschgen 2 1/2 g Nelken und 5 g ganzer Zimmet eingebunden sind. 500 g Zucker werden mit 1 l echtem, wenn er stark ist, zur Hälfte mit Wein oder Wasser verdünntem Weinessig zum Sirup gekocht. Hierauf hebt man das Gefäß vom Feuer, gibt die Zwetschgen dazu, schwenkt alles gut durcheinander, setzt sie nochmals aufs Feuer und läßt sie nur noch vor den Kochgrad kommen. Wenn einzelne Blasen am Rande aufstoßen, so hebt man die Zwetschgen mit silbernem Löffel sorgfältig auf das in den Topf auf den Boden gelegte Gewürzbeutelchen, füllt den heißen Sirup darüber und deckt den Topf mit einem Tuche. Am folgenden Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder zu Sirup und gießt ihn erkaltet über die Zwetschgen. Am dritten Tage kocht man den abgegossenen Sirup zu Breitlauf und gibt ihn abgekühlt über die Früchte. Der Sirup wird so reichlich sein, daß er die Zwetschgen bedeckt. Der Topf wird mit doppeltem Papier verbunden, dieses wird an etlichen Stellen mit einer Nadel durchstochen. So wird der Topf an der Kühle aufbewahrt.

Dürre Zwetschgen lassen sich auch so einmachen. Man nimmt auf 1 kg 1 l Wein oder Essig mit Wasser und quillt sie damit auf, man kocht den abgegossenen Essig mit 1/2 kg Zucker zum Breitlauf, gießt ihn lauwarm über die Zwetschgen, mischt diese damit und deckt ein Tuch darüber. Am andern Tage verwahrt man sie wie frische Essigzwetschgen.

1100. Zwetschgen in Rotwein einzumachen. Schöne große Zwetschgen werden mit einer Nadel durchstochen, mit viel kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und so lange sehr langsam auf dem Feuer ziehen gelassen, bis sie fast weich sind. Dann legt man sie in kaltes Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Unterdessen kocht man, auf 2 kg Zwetschgen gerechnet, 1 1/2 kg Zucker mit so viel Rotwein, wie nötig ist, um den Zucker flüssig zu machen, läßt die Zwetschgen leise darin kochen, bis sie weich genug sind, nimmt sie heraus, läßt den Saft etwas einkochen und die Zwetschgen noch einmal darin heiß werden, aber nicht kochen, gibt sie mit dem Safte in die Töpfe und verbindet sie mit Pergamentpapier.

Gemüse in Essig.

Sobald man beim einen oder andern Eingemachten dieser Art weiße Flocken oder Häutchen gewahrt, gießt man den Essig ab, versetzt ihn mit etwas frischem, kocht ihn auf und gießt ihn kalt über die Gemüse. Essige, bei denen man nicht sicher ist, daß sie noch Fermentstoffe enthalten, soll man gleich anfangs aufkochen. Dies muß jedenfalls geschehen, wenn der zu scharfe Essig mit Wasser vermischt werden muß. Man verwendet ihn wieder erkaltet.

1101 Bohnen in Essig. Noch nicht ausgewachsene, d. h. kernlose Bohnen werden in gewohnter Weise weich gekocht, überspült und abgekühlt. Nachdem sie ganz erkaltet und gut vertropft sind, schichtet man sie in ein Glas, mit Pfefferkörnern und Bohnenkraut dazwischen. Sie werden mit so viel gutem, weißem Essig begossen, daß er darüber steht, verbunden und an kühlem, trockenem Orte aufbewahrt.

1102. Kleine Essiggurken (Cornichons). Man schneide den Cornichons die Stiele so nahe ab, daß je noch ein bißchen Schale damit abfällt. Darauf stupft man sie mit einer Nadel, bestreut sie mit Salz und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Sodann reibt man sie mit einem Tuche ab und legt sie mit folgenden Gewürzen in einen steinernen oder Glastopf: Auf 100 Cornichons nimmt man 1 fingerlanges, zweifingerdickes, in Würfel geschnittenes Stück Meerrettich oder eine Schote spanischen Pfeffer, 1—2 Zehen Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, 5 Nelken, 10 schwarze Pfefferkörner und, wenn man will, auch etwas Koriander. Nun gießt man soviel guten, kochenden Weinessig auf, bis das Glas voll ist. Am folgenden Tage kocht man den Essig auf und gibt ihn wieder über die Gurken. Am dritten Tag kocht man alles zusammen auf und läßt ein paar Wälle darübergehen. Dann hebt man die Gurken samt den Würzen in den Topf, legt obenauf einige Estragonstengel, gießt noch 1 bis 2 dl frischen Essig zum andern, läßt ihn kochend werden und gießt ihn abgekühlt über die Gurken. Sind sie erkaltet, so verbindet man sie mit Pergamentpapier und stellt sie an einen kalten, trockenen Ort. Will man die Gurken nicht weich, so kocht man sie nicht, nur der Essig wird nochmals kochend gemacht und so übergossen.

1103. Senfgurken. Große gelbe Gurken werden geschält, der Länge nach gespalten, jede Hälfte mit dem Salatlöffel vom kernigen Mark völlig befreit, in ein Geschirr mit der Höhlung aufwärts gelegt, auf 1 kg mit 50 g Salz bestreut und 24 Std. stehen gelassen. Dann läßt man sie abtropfen, schneidet sie in halbfingerlange und fingerbreite Streifen, legt sie in einen Topf und begießt sie 2 Tage nacheinander mit soviel gekochtem, lauwarmem Essig, daß er darüber zusammengeht. Am dritten Tage gießt man den Essig ab, schichtet die Gurken in einen passenden Steinguttopf mit folgenden Gewürzen dazwischen: Für einen 3=Litertopf etwas Dill oder Reblaub am Boden und als Schluß dazwischen ein fingerlanges und fingerdickes Stück zerschnittenen Meerrettig, 125 g Schalotten oder Zwiebeln, 15 g Ingwer (eingemachten), 2—3 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner (nach Belieben auch spanischen Pfeffer) und 7—8 Nelken. Obenauf kommt vor dem Verbinden des Topfes ein Beutelchen mit 60 g gelbem Senf. Ueber dies alles gießt man hinlänglich frischen, gekochten, wieder erkalteten, nicht allzu scharfen Weinessig, spannt ein Holzkreuz darüber und verbindet den Topf mit doppeltem Papier. Die Gurken werden in der Kühle verwahrt.

Auf gleiche Art kann auch vom Froste berührter Kürbis eingemacht werden. — Als Beilage zu Rindfleisch vortrefflich.

1104. Kürbisgelee. Geschälter, gehobelter, guter Speisekürbis wird mit soviel gutem Essig übergossen, daß er darob zusammengeht. Nach 48 Std. siebt man den Essig vom Kürbis ab, setzt ihn mit gleichem Gewicht an Zucker auf das Feuer, gibt etwas ganzen Zimmet und Orangenschalen dazu und kocht ihn langsam zum Breitlauf ein.

1105. Kürbis als deutscher Ingwer. Großer Melonen= oder Zentnerkürbis, überhaupt festes Kürbisfleisch wird in nicht ganz fingerlange Stücke geschnitten oder in Kügelchen ausgebohrt. Er wird zuerst blanchiert, abgesiebt, mit kaltem Wasser abgekühlt und zum Vertropfen gestellt. Man macht auf

2 kg Kürbis 1 l Essig kochend, gibt ersteren nur in so großen Portionen dazu, daß der Essig darüber geht, und kocht den Kürbis darin, bis er klar und durchsichtig ist. Man hebt ihn mit dem Sieblöffel in hermetisch verschließbare Gläser und legt in jedes noch ein gutes Stück gereinigten Ingwer und Zitronenschale. So fährt man fort, bis aller Kürbis — wenn nötig unter weiterer Beigabe von Essig — klargekocht und in den Gläsern erkaltet ist. Sodann gießt man auf 2/3 der Höhe starken Zuckersirup darüber, verschließt das Glas und sterilisiert den Kürbis 20—30 Min.

Der Kürbis als Essigfrucht oder deutscher Ingwer kann in beliebiger Abänderung gewürzt werden. Zum Ingwer kann man statt Zitronenschale weiße und rote spanische Pfefferkörner und einige ausgeklaubte Nelken geben oder Zimmet und Vanille usw. — In allen diesen Formen ist Kürbis eine beliebte Zugabe zu Rindfleisch.

Melonen kann man auch auf diese Weise einmachen.

1106. Melonen oder Kürbis in Essig und Zucker. Man schäle und zerschneide eine Melone, schabe Kerne und Fasern weg, schneide das übrige in Schnitze und teile sie mitten quer über. Man blanchiere diese Schnitze so lange in kochendem Wasser, bis sie sich durchstechen lassen. Im weitern behandelt man sie wie Zwetschgen in Essig. Sollte man finden, daß am dritten Tage die Schnitze noch zu wenig weich wären, so wird man gut tun, wenn man sie nochmals wie das erstemal in den kochend vom Feuer gehobenen Saft gibt, sie dann wieder damit heiß werden läßt, deckt und je nach Erfordernis noch ein wenig kocht oder 1/2—1 Std. in den Selbstkocher gibt. Hernach hebt man die Schnitze in das Glas oder den Topf, kocht den Sirup zum langen Faden, gibt ihn abgekühlt über die Schnitze und verwahrt sie wie Zwetschgen.

Melonen können auch, wie oben vorbereitet, wie Baumfrüchte in Zucker eingemacht werden. (Siehe Nr. 989 und 992.)

1107. Gurken in Essig und Zucker. Gelblich reife Schlangengurken werden geschält, halbiert und von Kernen und Fasern befreit in längliche Stückchen zerschnitten. Man kocht sie alsdann in schwachgesalzenem, mit schwachem Zuckersirup stark verdünntem Essig so lange auf, bis die Gurken klar und zum Durchstechen weich sind. Darauf behandelt man sie wie Melonen in Essig und Zucker (Nr. 1106).

1108. Mixed-Pickles. Hiezu verwendet man kleine, junge Salatböhnchen, geschälte Perlzwiebeln, kleine grüne Gurken, Cornichons, junge Maiskolben, Samen von Kapuzinerkresse, Blumenkohl und festen, kleinen Rosenkohl, in Formen geschnittene Gelbrüben; an Würze: geschnittenen Meerrettig, Lorbeerblätter, Dill und Estragon, weißen Pfeffer und, wenn man sie sehr stark liebt, 1—2 Schoten spanischen Pfeffer und endlich guten, farblosen, starken Essig.

Bohnen, Röschen von Rosenkohl, Blumenkohl werden, wie gewohnt, zum Kochen vorgerichtet und jede Sorte einzeln, in gesalzenem Wasser, nicht ganz weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und über Nacht auf ein Tuch ausgebreitet. Mais, Zwiebeln, Gurken und Kressesamen werden gewaschen, mit Salz bestreut und über Nacht ebenfalls stehen gelassen. Sodann ordnet man alles durcheinander lagenweise je mit den Gewürzen in Gläser (die Zwiebeln werden roh geschält), gießt guten gekochten und wieder erkalteten Wein- oder Speiseessig daran, bis er darob zusammengeht, verbindet die Gläser mit Schweinsblase und stellt die Konserve an die Kühle.

Jede der Zutaten kann auch einzeln in dieser Weise vorbereitet und eingemacht werden. Zu kaltem oder warmem Rindfleisch vorzüglich.

1109. Pilze in Essig. Man schneidet sauber geputzte Steinpilze, deren Hüte aber nicht geschält werden, in zierliche Scheibchen, kocht sie in Salzwasser, breitet sie auf ein sauberes Tuch aus und läßt sie so ein paar Stunden lang trocknen. Dann wird Weinessig gekocht, die Pilze mit dazwischen gestreuten, schwarzen Pfefferkörnern in Gläser geschichtet und mit dem wieder ganz kalt gewordenen Weinessig übergossen. So zubereitete Pilze behalten ihre ursprüngliche Farbe und schmecken gut als Beigabe zu Fleisch, wie unter Kartoffelsalat gemischt.

1110. Randen in Essig Die gereinigten, aber unverletzten Randen setzt man auf einen Rost, gibt 3/4 l Wasser darüber und läßt sie 1 Std. am Dampfe weich kochen. Hineinstechen darf man nicht, sonst verbluten sie. Noch heiß oder abgekühlt werden sie geschält. So legt man die kleineren Randen ganz, die größeren halbiert oder gevierteilt, oder nach Belieben auch durchgängig in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in einen Steintopf. Es wird soviel Essig aufgekocht, als nötig erscheint, um die Randen damit zu überfüllen. Auf 1/2 l nicht zu scharfen Weinessig gibt man 1/2 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Meerrettigwürfelchen, 1/2 Eßlöffel Koriander oder Kümmel, letztere drei in einem Mullbeutelchen, hinzu und schüttet dann den erkalteten Essig darüber. Man beschwert die Randen, verbindet sie mit durchstochenem Papier und verwahrt sie an der Kühle. Man verwendet die Randen zum Verzieren von Kartoffelsalat und Fleischschüsseln und gibt sie als Salat.

1111. Tomaten in Essig. Geschälte oder ungeschälte, kleine, nicht überreife, feste Tomaten werden ohne Zucker, wie Zwetschgen in Essig (Nr. 1099) eingemacht, wobei folgende Würzen im Mullsäckchen beigegeben werden: Auf 1 kg Tomaten 1/2 Löffel Salz, 30 g feine Zwiebelscheiben und Selleriewürfel, 5 g weiße Pfefferkörner, 5 g Nelken und 1/2 Eßlöffel weiße Senfkörner.

1112. Pickles von unreifen Tomaten. Man braucht 12 grüne Tomaten, 16 grüne saure Aepfel, 4 grüne Pfefferschoten, 8 kleine Zwiebeln, 1 1/2 Tassen Rosinen, 1/2 l Essig, 3 Eßlöffel weißen Senfsamen, 3 Eßlöffel Salz, 1 1/2 Tassen Zucker und 2 Tassen Farinzucker. Aus den Rosinen und Pfefferschoten werden die Kerne entfernt und die Tomaten und Zwiebeln fein geschnitten. Alle Zutaten, mit Ausnahme der Aepfel, werden in einem Einmachkessel 1 Std. gekocht, dann mit den geschälten, vom Kernhaus befreiten Aepfeln vermischt und alles weichgekocht. Die Masse wird durchgestrichen, in kleine weithalsige Gläschen gefüllt, und diese mit gebrühten Korken verschlossen. Eine Beigabe zu kaltem Braten.

In Salz eingemachte Gemüse.

1113. Salzbohnen. Größere grüne Brechbohnen (Speckbohnen) oder Schwert- oder Wachsbohnen werden gewaschen, entfädelt, fein geschnitzelt und sodann ohne weiteres, schichtenweise mit Salz und Bohnenkraut dazwischen, in das wohlgebrühte, mit Bohnenkraut oder Reblaub ausgelegte Einmachständchen eingeschichtet. Auf 10 kg Bohnen rechnet man 300—350 g Salz. Weitere Behandlung wie Sauerkraut (Nr. 1119).

1114. Salzbohnen nach alter Methode. Junge, kernlose, abgefädete und gewaschene Bohnen werden blanchiert. Wenn 1—2 Wälle darüber gegangen sind, hebt man sie rasch aus und legt sie zum Abkühlen in kaltes Wasser. Sie werden mit Bohnenkraut dazwischen, aber ohne Salz, wie oben in das Ständchen eingeschichtet. Hernach begießt man sie mit so viel Salzlake, daß sie nach dem Beschweren darüber steht. Weitere Behandlung wie eingemachtes Sauerkraut. — Salzlake: Auf je 1 l Wasser nehme man 50 g Salz

= 5 Prozent. Die Lösung wird gekocht, sie wird kalt angewendet. Selbstverständlich müssen die Bohnen vor dem Einlegen vertropfen.

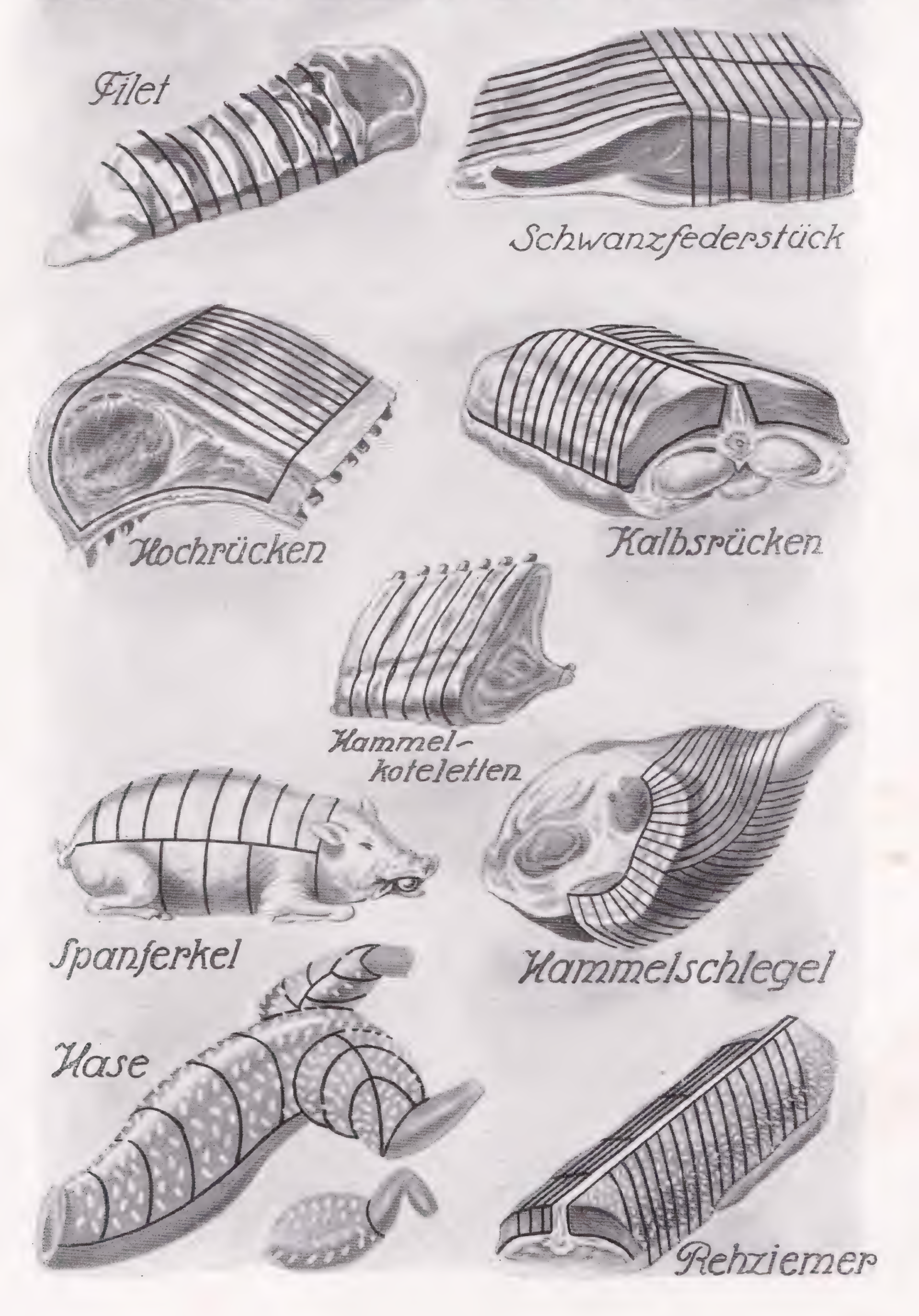
1115. Salzbohnen, auf andere Art. Die Bohnen sollen gleichmäßig und nicht mehr ausgewachsen sein, als daß die Böhnchen darin kaum angedeutet sind. Man gibt sie gewaschen in kochendes Wasser, läßt 5 Wälle darüber gehen und gießt sie auf ein Sieb. Wenn sie abgetropft sind, werden sie während 24 Std. zwischen 2 grobleinenen Tüchern auf einem Tisch ganz flach ausgebreitet. Man muß von Zeit zu Zeit leicht darin herumrühren, damit ja kein Bohnenwasser mehr daran haftet. Sie kommen lagenweise in einen gut ausgebrühten Steintopf, abwechselnd mit einer Lage Reben- oder Sauerkirschenblättern (jedes Blatt gewaschen und abgetrocknet). Nun kommt so viel handwarmes gekochtes Salzwasser daran, daß es darüber steht. Man beschwert die Bohnen mit runden Holzstückchen, welche in den Topf passen, und bevor man zubindet, noch mit einem gewaschenen Stein. Je nachdem der Keller gut ist, rechnet man auf 4 l oder auf 3 l Wasser 500 g Salz. Es kann vorkommen, daß sich das Wasser nach einigen Wochen trübt, dann muß man es abgießen und durch frisches, ganz schwaches Salzwasser ersetzen. Beim Gebrauch werden die Bohnen gut gewässert, sie schmecken aber wie frische.

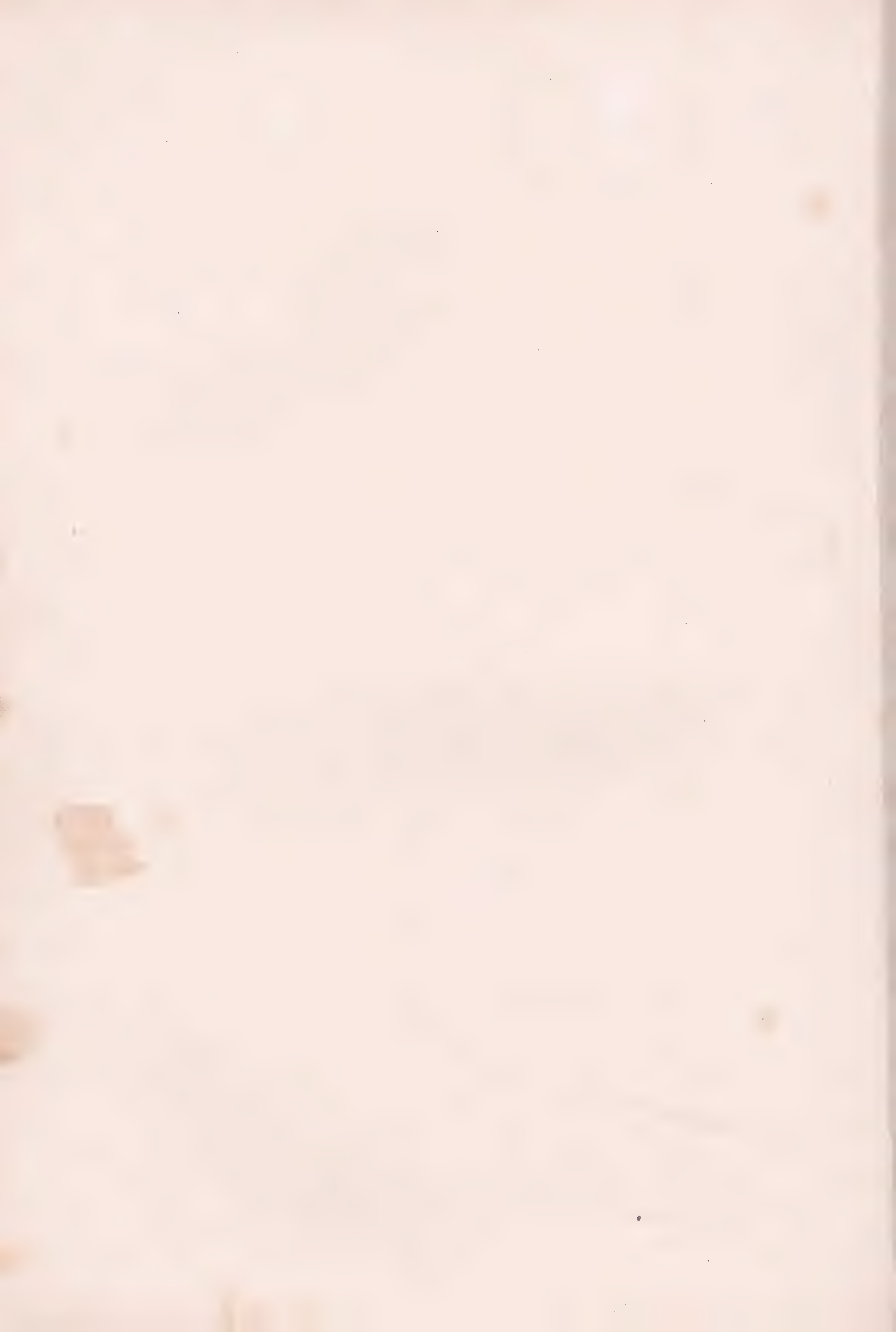
1116. Kohl in Salz eingemacht. Feste, von den äußern Blättern befreite, gevierteilte Kohl- oder Wirsinghäuptchen werden gewaschen und bei beständigem Untertauchen so lange in gesalzenem Wasser gesotten, bis die groben Rippen anfangen weich zu werden. Man schüttet etwas kaltes Wasser zu, um den Kochgrad zu unterbrechen, und faßt den Kohl behutsam in einen Korb, läßt kaltes Wasser zum Abkühlen darüberlaufen und stellt ihn zum Vertropfen beiseite. Ganz oder zerschnitten, schichtet man den Kohl lückenlos in ein reines, bloß mit Pfefferpulver gut bestäubtes Fäßchen oder in einen Steinguttopf. Ist er beschwert, so gibt man soviel frisches Wasser darüber, daß es über den Deckel weggeht. Weitere Behandlung wie Sauerkraut (Nr. 1119). Er ist nach ungefähr 2 Monaten brauchbar.

1117. Rübstiel. Die beim Einlegen von Sauerkraut, Kohl usw. abfallenden Strünke, sowie die groben Rippen werden hierzu benutzt. Sie werden gut abgespült, fein zerschnitten und in Salzwasser halb weich gekocht. Weiteres Verfahren wie bei Sauerkraut (Nr. 1119).

1118. Salzgurken. 30 Stück grünschalige, glatte, halbausgewachsene d. h. noch kernlose, also recht feste, unverletzte, mittelgroße Gurken werden mit einer Bürste rein gewaschen und danach 24 Std. in frisches Wasser gelegt. Hernach trocknet man sie ab und macht in jede der Länge nach einen Einschnitt, ohne sie ganz zu durchschneiden, oder man stupft sie mehrfach mit einer groben Nadel. Der Steintopf (oder das Fäßchen, wenn man mehr wünscht) wird am Boden mit reinen, ungespritzten Weinblättern und kurzgeschnittenem Dill bestreut. Ebenso wird beim Einschichten der Gurken Dill dazwischen gestreut und zuletzt solcher mit Weinblättern als Decke darüber gegeben. Auf einen 5 l haltenden Topf kocht man 3 l Wasser mit 100 g Salz. (Zu diesem Quantum rechnet man 60 g Dill und 100 g Weinblätter.) Nachdem dieses heiß zu den Gurken geschüttet worden ist, bäht man auf heller Glut oder im Ofen 100 g Hausbrot gelb und gibt es heiß unter die Gurken. Letztere werden sofort wie Sauerkraut beschwert und an einen sonnigen Platz gestellt. Der Topf muß eben voll mit Salzwasser erhalten werden, damit die Gärungsstoffe ausgeworfen werden. Nach 14 Tagen bis 3 Wochen sind sie gut. Ist die Gärung vollendet, so stellt man die Gurken gut beschwert und wohl verschlossen in den Keller.

Das Tranchieren des Fleisches





Behandlung der Gurken in einem Fäßchen ist gleich. Der Boden muß nach dem Einlegen und Füllen vom Küfer eingefügt werden. Das Salzwasser muß die Spundhöhe erreichen. Mit offenem Spundloch läßt man dasselbe an der Luft liegen, bis die Gärung vorüber ist. Dann füllt man mit frischem Salzwasser nach, verspundet das Fäßchen und stellt es in den Keller. — Ebenso kann man auch grüne Tomaten säuern.

1119. Sauerkraut. Dazu eignet sich vor allem der Straßburger (Zentner-, Riesen-, Braunschweiger, Schottischer) Kohlkopf. Er wird Ende Oktober, wenn es die Reife bedingt, auch früher eingeerntet und darf dann höchstens 8—14 Tage auf dem Haufen liegen; je frischer der Saft ist, um so besser wird das Kraut. — Für den Hausgebrauch werden zu Sauerkraut auch solche Kabisköpfe benutzt, die sich zum Verkaufe oder zum Frischaufbewahren nicht eignen: gesprungene, kleine und weiche Stücke. Nun läßt sich aus diesem Ausschuß gewiß Sauerkraut bereiten, nur darf man an die Farbe und das Aussehen nicht zu große Ansprüche machen; erstklassiges Sauerkraut kann nur aus großen, festen und feinrippigen Köpfen hergestellt werden.

Der zur Sauerkrautbereitung bestimmte Kabis sollte einige Tage vor dessen Verwendung abgeschnitten und an einem trockenen Ort ausgelegt werden, und zwar mit dem oberen Teil nach unten, damit ein Teil des überflüssigen Wassers ablaufen und verdunsten kann.

Zum Einmachen wird ein entsprechendes, eichenes Ständchen mit hineinpassendem, verschiebbarem Deckel, oder für ein kleineres Quantum ein Steinguttopf bereit gemacht, d. h. gereinigt, gebrüht und wohl ausgetrocknet. Das zarte, weißlichgelbe feste Kraut wird von seinen äußeren, schadhaften Blättern und vom Strunke befreit, trocken gereinigt und halbiert auf dem Krauthobel zart und fein eingeschnitten. Die Mischung des Salzes mit dem gehobelten Kraute sollte in einem besonderen Geschirr vorgenommen werden. Es ist von großer Wichtigkeit, daß alles Kraut so lange mit dem Salz verklopft werde, bis es saftig und mürbe ist. Man rechnet auf das kg Kraut (mittlerer Kopf) 15 g Salz. (Eine kleine Gelte voll geschnittenes Kraut, eine Handvoll Salz.) Man koste es gleich, es darf nicht salzig schmecken, wenn man es zu stark findet, so mische man noch mehr Kraut darunter. Zu viel Salz hemmt die Gärung, zu wenig aber läßt es in Fäulnis übergehen. So werden Salz und Kraut, wie oben gesagt, Gelte um Gelte gut mit einem hölzernen Schlegel gestoßen oder mit den Händen geknetet, und erst aus dieser in das am Boden mit ganzen Kohlblättern belegte und mit etwas Salz bestreute Ständchen getan. In diesem wird es wiederum recht fest eingestampft. Auf jede Lage Kraut kann man entweder eine Handvoll Wacholderbeeren oder etwas Kümmel (auf ½ kg Salz 60 g Wacholderbeeren oder 30 g Kümmel) geben. Manche geben auch etwas geriebenen oder in feine Würfelchen geschnittenen Meerrettich bei. Ist alles Kraut eingelegt und niedergestampft, so breitet man obenüber wenig Salz, eine Lage frische Krautblätter und darüber ein reines Tuch, legt den Deckel darüber und beschwert ihn mit einem großen Stein oder mehreren kleinen Steinen, oder wenn es ein Ständchen mit Schraubenvorrichtung ist, so wird niedergeschraubt. Nach einigen Tagen soll der Saft, in Gärung begriffen, stark über dem Kraute stehen, später sinkt er wieder, jedoch soll bis zuletzt, wenn der Deckel beladen ist, das Naß dessen Kante entlang bemerkbar sein, wenn nicht, muß man gekochtes, erkaltetes Salzwasser, per l Wasser 100 g Salz, eingießen, bis die Flüssigkeit am Deckelrande sich zeigt. Nach ungefähr 4 Wochen ist die Gärung vollendet und das Kraut zum Kochen verwendbar. Man hebt den Deckel ab, reinigt ihn, so auch die Blätter und das Tuch und legt sie wieder auf, sobald man das

nötige Quantum gelbes, frisches, gut ausgedrücktes Kraut weggenommen hat. Das Reinigen und Nachsehen muß wöchentlich wiederholt werden.

1120. Weiße Rüben (Räben) können wie Sauerkraut eingemacht werden. Sehr fein gehobelt, werden sie ohne Salz sehr gut. Oder man nimmt teils weiße Rüben und teils Weißkraut; aber jedes für sich allein ist besser.

1121. Tomaten, unreife, in Salz. Grüne, unreife Tomaten durchsticht man mit einer Nadel, legt sie 24 Std. in Brunnenwasser, wischt jede einzelne Frucht dann ab und packt die Tomaten mit abgewaschenen Weinblättern, Dill und einigen unreifen Pfefferschoten in tadellos saubere Steinkrüge. Man kocht Wasser mit Salz auf, auf 10 l Wasser 150 g Salz. Das Salzwasser wird heiß über die Tomaten gegossen, und diese werden bis zum folgenden Tage fortgestellt. Dann gießt man das Wasser ab, kocht es auf und gießt es zum zweitenmal über die Früchte. Am dritten Tage wird das Verfahren wiederholt und dann die Früchte mit einem Tuch, das mit sauberem Stein so beschwert wird, daß die Salzlake die Tomaten gut bedeckt, zugedeckt. Der Topf wird mit Pergamentpapier zugebunden.

1122. Einmachen von rohen Früchten, ohne Zucker. a) Rhabarber. Reingewaschene Rhabarberstengel werden geschält (nur ganz zarte kann man ungeschält verwenden), in recht kleine Stückchen zerteilt und in gut gereinigte und gespülte Flaschen eingefüllt, wobei man die Flaschen mehrmals auf ein zusammengelegtes Tuch aufstößt, damit der Inhalt recht zusammengeht. Dann gibt man so viel reines, frisches Brunnenwasser dazu, daß es 1—2 cm über dem Rhabarber steht, verkorkt die Flaschen gut, verpicht sie mit flüssigem Wachs, damit Luftzutritt absolut ausgeschlossen ist, und bewahrt sie an einem dunklen Ort im kühlen Keller stehend auf.

b) Preiselbeeren, Berberitzen, Kornellkirschen, unreife Stachelbeeren können auf gleiche Art wie a aufbewahrt werden.

Beim Gebrauch werden diese Früchte mit Zucker aufgekocht oder als Kuchenbelag usw. verwendet. (Siehe auch Nr. 972, 996, 1027, 1064 b.)

Das Dörren von Obst und Gemüsen.

Das Dörren von Früchten und Gemüsen ist wohl die älteste und einfachste Art der Konservierung. Durch das Dörren wird den Produkten das Wasser entzogen und damit die Zersetzung ausgeschlossen. Dörrprodukte soll man an luftigem trockenem Ort in saubern Säcken, Truhen, auch in Blechschachteln aufbewahren. Sollten sie im Laufe der Zeit weich und feucht werden, was gerne Schimmelbildung nach sich zieht, so trockne man sie im Sommer in der heißen Sonne, im Winter im Ofen wieder nach. Dörrprodukte sind ein ganz einwandfreies, gesundes Nahrungsmittel; durch das Dörren werden sie nicht gekocht, nur ausgetrocknet, sie bleiben dem frischen Naturprodukt am nächsten. Freilich sollte die Hausfrau die Vorräte an Dörrobst und Gemüsen selbst herstellen, viele im Handel erhältliche Dörrprodukte sind leider geschwefelt.

1123. Aepfel zu dörren. Die Aepfel werden geschält oder in Schnitzchen zu 4—8 Stücke geteilt, wobei je das Kernhaus entfernt wird; süße Sorten, mit dünnen Schalen, läßt man ungeschält. Damit sie weiß bleiben, kann man sie sofort in Salzwasser (auf 10 l Wasser 50 g Salz) werfen; das Einlegen in Salzwasser kann auch ganz gut unterbleiben. Sie werden so lange darin gelassen, bis man sie in den Dörrofen bringen kann. Gut abgetropft, legt man Stück für Stück nebeneinander und bringt sie dann in den auf 70°

erhitzten Dörr- oder Backofen. — Je rascher das regelrechte Trocknen bei guter Luftzirkulation von statten geht, desto besser ist es. Die getrockneten Aepfel usw. werden in luftigem Raume ausgebreitet, damit sie abkühlen und vollends austrocknen.

Dörrt man die Aepfel im Backofen oder im Bratofen des Herdes, die nach der üblichen Heizung wieder erkalten, so gibt man die Früchte an 2 Tagen in den warmen Ofen. Es ist sogar von Vorteil, wenn die zu dörrenden Früchte erkalten und dann nochmals in den Ofen kommen. Richtig getrocknete Aepfel sollen klingeldürr, aber nicht etwa verbrannt sein. So sind sie äußerst haltbar.

In Ringe oder in 8 Teile zerteilte Aepfel können an warmen Tagen gut an der Sonne getrocknet werden. Man legt sie auf Bleche, steinerne Fenstergesimse, eiserne Gartentische u. dgl., eventuell auf dünner Papierunterlage.

1124. Birnen zu dörren. Die Birnen werden nicht geschält, auch wird das Kernhaus nicht entfernt, kleinere Birnen werden ganz getrocknet, größere können nach Belieben halbiert werden. Man lege sie dann aber mit der Haut nach unten auf die Dörrhurde, damit der Saft nicht ausfließt. Birnen werden auf keinen Fall in Salzlösung gelegt. Im übrigen werden sie genau wie Aepfel behandelt.

1125. Zwetschgen zu dörren. Man darf keine beschädigten Früchte nehmen. Sie sollen recht reif sein, was daran zu erkennen ist, daß sie um den Stiel herum runzelig sind, beim Drucke zwischen den Fingern etwas nachgeben, und der Stein sich vollständig ablöst. Die Hitze muß weniger stark sein, als für Kernobst (50—60 ° R). Am besten ist es, man gebe sie entweder in einen Bäckerofen nach dem Backen oder lasse sie in einem Dörrapparat trocknen. Steinobst, also auch Kirschen, sollte nicht in einem Zuge getrocknet werden. Nach Verlauf von ungefähr 2 Std. sollte es wieder aus dem Ofen genommen und 6—8 Std. an die Luft zum Ausdünsten gestellt werden, ehe man es zum zweiten Male einsetzt. Dies wird wiederholt, bis die Früchte so stark getrocknet sind, daß man keine Feuchtigkeit mehr auspressen kann.

1126. Heidelbeeren zu dörren. Erlesene, nicht überreife, trockene Heidelbeeren werden auf hölzerner, mit Papier belegter, oder auf siebartiger Dörre nebeneinander ausgebreitet und an der Sonne oder im Ofen (60 ° R) so rasch als möglich getrocknet und dann in einem Säckchen hängend aufbewahrt.

1127. Kirschen und Trauben zu dörren. Wie Heidelbeeren (Nr. 1126).

1128. Bohnen zu dörren. Junge, fleischige Bohnen werden abgefädelt, gewaschen, abgewellt, d. h. in reichlich und stark kochendes Salzwasser gegeben, nach 2—3 Wällen ausgehoben und auf ein reines Tuch zum Trocknen ausgebreitet. Es ist vorteilhaft, dem Kochwasser eine Messerspitze Natron beizufügen. Darauf legt man sie gleichmäßig, ohne daß sie sich berühren, auf Darren an die Luft und lasse sie im Ofen (60 ° R) nachtrocknen. Man kann sie auf den Darren auch ohne weiteres in den Dörrofen oder in den abgekühlten Backofen geben. Oder man reiht die geschwellten, wie oben beschrieben, gut getrockneten Bohnen mit Hilfe einer Nadel auf Fäden und hängt sie in luftiger Kammer, auf einer Veranda, auf der Winde oder im Freien auf. Sie erhalten ihre Farbe besser, wenn sie nicht direkt von der Sonne beschienen werden. Sollte das Trocknen an der Luft zu lange dauern, so könnten die Bohnen sauer werden. Man nimmt sie also unter Umständen in die Nähe eines Herdes oder in einen Bratofen zum gänzlichen Austrocknen. Gedörrte Bohnen müssen biegsam, nicht spröde, aber völlig ausgetrocknet sein. Sie werden in Säckchen an trockenem, luftigem Ort aufgehängt. Vor dem

Gebrauch legt man sie 12 Std. in weiches Wasser, kocht sie langsam und bereitet sie dann wie frische Bohnen.

Karotten, Erbsen, entblätterter Wirsing, Blau- oder Rotkohl und namentlich Blumenkohl, Spargel, abgepflückte Petersilienblätter und Schnittlauch, Sellerieblätter können auf gleiche Weise getrocknet werden. Die Gemüse werden, wie die Bohnen, gut vorgeschwellt, Petersilie, Schnittlauch und andere Gewürzkräuter dagegen nicht.

1129. Julienne, getrocknete Suppengemüse. Sehr leicht kann man sich den Sommer und Herbst über einen Vorrat von getrockneten Suppengemüsen anlegen, wenn man saubere äußere Wirzblätter, Kohlrabiblätter, auch die inneren zarten Blätter des Blumenkohls, Salatblätter, Endivienblätter, Sellerieblätter, gut reinigt, in feine Streifchen schneidet und auf einem saubern Tuch an der heißen Sonne trocknet. Auf gleiche Weise verfährt man mit allerlei Wurzelgemüsen. Kohlrabi, Karotten, Sellerie usw. werden in Streifchen oder Rädchen geschnitten, Blumenkohl wird in kleinste Röschen zerteilt. Beliebig können die Gemüse kurz geschwellt werden. Petersilie und Schnittlauch werden wie sonst für Suppen vorgerichtet, Tomaten werden entkernt und in feine Rädchen geschnitten. Den ganzen Sommer über hat man, besonders da, wo ein Garten vorhanden ist, Ueberfluß an solchen Gemüsen, die auf diese Weise vorbereitet und getrocknet, im Winter gute billige Suppen oder Zutaten zu Suppen ergeben. Man bewahrt diese Julienne in gut schließender Blechbüchse auf. Sie geht beim Kochen stark auf, 1—2 Handvoll genügt für eine Suppe für 5—6 Personen.

1130. Kartoffeln zu dörren. Die Kartoffeln werden weichgesotten, geschält, durch die Kartoffelpresse gestrichen und ganz wenig gesalzen. Dann werden sie auf ein mit sauberem Papier belegtes Blech oder auf ein Tuch gebracht und an mittlerer Wärme getrocknet.

Für den Gebrauch werden sie abends vorher in kaltem Wasser eingeweicht. Sie können auch zu Mehl zerrieben und als Kartoffelmehl für Backwerk verwendet werden.

Oder die Kartoffeln werden roh geschält, in Scheibchen oder Stäbchen geschnitten. Auf einem Tuche läßt man sie abtropfen, legt sie sorgfältig, in ganz dünner Schicht, auf mit Papier belegte Bleche und trocknet sie im Ofen. Auch die Kartoffeln werden vor Gebrauch eingeweicht.

1131. Kastanien zu dörren. Die Kastanien werden samt der Schale auf einem Sieb mit etwa 10—20 cm hohem Rand über schwache Glut gehängt, sie sollen langsam hart werden, es dauert 8—10 Tage. Dann werden sie mit einem Stock aus den Schalen gedrescht. Auch in einem ganz leicht erwärmten Ofenrohr kann man sie langsam trocknen. Wenn sie zu schnell getrocknet werden, kann man sie nachher nicht mehr weich kochen. Sie sollen schön weiß aus der Schale fallen.

1132. Pilze zu dörren. Man zieht die gereinigten Pilze auf Fäden und trocknet sie am besten in der Luft, z. B. um den warmen Herd herum, oder in einem abgekühlten Ofen.

Das Aufbewahren von Obst und Gemüsen in Kellern und Erdräumen.

Gutes Lagerobst erhält man nur, wenn die Früchte am Baum gut ausreifen können, zu früh gepflücktes Obst wird bald runzlig.

Frisches, sorgfältig gepflücktes, nicht schadhaftes Obst wird zum Nachreifen

und Ausdünsten 1—2 Wochen in frostfreiem luftigem Raum, später in kühlem Keller auf Brettern oder Hurden aufbewahrt.

Vor dem Einbringen des Obstes reinige und lüfte man die Obsthurden und die Aufbewahrungsräume gründlich, schließe die Fenster, schwefle durchdringend und halte Fenster und Türen einen Tag geschlossen. Durch das Schwefeln werden alle vorhandenen Pilzsporen vernichtet. Auch durch einen Kalkanstrich können die an den Wänden haftenden schädlichen Pilzkeime zerstört werden. Das Schwefeln besorgt man, indem man eine Schwefelschnitte im geschlossenen Keller verbrennt. Gleichviel, in welchen Räumen wir unser Obst aufbewahren, sie sollen frostfrei, gleichmäßig kühl, trocken und dunkel sein. Zu feuchte Räume erzeugen Schimmelbildung, deren übler Geruch sich dem Obste mitteilt; einströmendes Licht nimmt ihm die Farbe. In zu trockenem Raum verdünstet das Obst und wird schrumpflig. Es empfiehlt sich, in einem sehr trockenen Keller, z. B. in Kellern mit Zementböden, die keine Bodenfeuchtigkeit durchlassen, Wasser verdünsten zu lassen. Man bespritzt die Böden hie und da mit frischem Wasser, oder stellt in einem Geschirr sauberes Wasser auf zum Verdünsten. Lagerreifes Obst erkennt man am Geruch und der geänderten Färbung. Die in den Lagerraum zu bringenden Früchte sind nicht etwa abzuwischen; denn sie werden dadurch jener schwachen wachsartigen Hülle beraubt, welche ihre Haltbarkeit bedeutend erhöht. Die Temperatur im Lagerraume soll gleichmäßig und nieder sein (1—7 ° C). Große Schwankungen sind durch rechtzeitiges Lüften oder Schließen der Fenster zu verhüten; vor allem soll die direkte Sonnenbestrahlung des Obstes vermieden werden, weil dadurch der Reifeprozeß gefördert wird. Fensterladen sind zu schließen oder die Fenster mit Emballage zu verhängen.

Stück für Stück wird, Kernobst mit dem Stiel nach oben, nebeneinander gelegt. Wenn man mehr Obst zu lagern hat, können natürlich auch 2 bis 3 Schichten Früchte aufeinandergelegt werden. Feine Aepfel und Birnen, Zitronen, Orangen und ähnliche Früchte kann man in Zeitungs- oder Fließpapier wickeln, um sie vor Luftzutritt zu schützen.

Mit Handschuhen vom Baume gepflückte, völlig gesunde Zwetschgen verwahrt man einige Zeitlang in Steintöpfen zwischen Häcksel.

Ganz frische Trauben hängt man in frostfreie, kühle, trockene Räume.

Selbstverständlich müssen alle aufbewahrten Früchte wöchentlich geprüft werden; angesteckte entfernt und verwendet man sogleich.

Beerenfrüchte halten sich höchstens einige Tage auf dem kühlen Kellerboden in flachen Geschirren ausgebreitet.

Lagerobst kann auch auf folgende Weise aufbewahrt werden: Das frisch gepflückte Obst wird in offenen Körben 2—3 Wochen in ein Zimmer gestellt, in dem stets ein Fenster offen steht. Nach dieser Zeit wird das Obst durchgesehen. Jeder Apfel wird mit einem saubern Tuche leicht abgerieben, da sie feucht geworden sind, also schwitzen. Die schönen, guten werden nun extra gelegt. Es finden sich in jedem Korbe einige faule oder ganz schwarze, da sich die unhaltbaren von selbst ausscheiden. Nun wird jeder Apfel in ein Zeitungspapier (½—¼-Zeitung genügt) eingewickelt, in mit Zeitungen ausgelegte Kisten oder Körbe eng aufgeschichtet, oben darauf kommen mehrere Lagen Zeitungen, auf Kisten noch Deckel und in Körbe noch Holzwolle. Es werden die Kisten oder Körbe nun auf dem Estrich an nicht zugigem Platze aufgestellt. Anfang oder Mitte Dezember legt man noch Säcke auf die Kisten, Körbe umwickelt man noch mit Sackleinen und legt obenauf noch mehr Holz-

wolle und eine Schicht Zeitungspapier. Dann sieht man alle 14 Tage einen Korb durch, wobei Kinder gute Hilfe leisten können. So aufbewahrtes Obst hält sich sehr gut. Diese Aufbewahrungsweise ist namentlich dort zu empfehlen, wo ein guter Keller fehlt.

Ist kein geeigneter Raum für die Aufstellung eines Obstgestelles vorhanden, so ist auch eine Verpackung des Obstes zwischen Torfmull in Fässern sehr zu empfehlen. Das Gewicht und Aroma verliert dabei nicht im geringsten und die Haltbarkeit sowie die Reife der Früchte kann um 4—6 Wochen verlängert werden. Die geeignetsten Behälter hiefür sind sog. Versandfässer, wobei die einzelnen Brettchen Zwischenräume aufweisen zum Eintritt der Luft. Der Torfmull soll trocken sein, jedoch immer noch einen gewissen Prozentsatz Feuchtigkeit enthalten. Der Boden der Fässer ist zuerst mit einer Torfmullschicht von 5 cm Höhe zu belegen, darauf bringt man eine Lage Früchte, dann wieder Torfmull usw. Die Innenwände der Fässer werden dabei mit etwas Holzwolle belegt, damit der feine Torfmull nicht durch die Zwischenräume der Brettchen herausfällt. Um einen Zentner Obst zu verpacken, sind etwa 5 kg Torfstreu erforderlich. Zu empfehlen ist das Einwickeln der Früchte in Seidenpapier, da der Staub des Torfmulls sich an manchen glattschaligen Früchten infolge der Wachsschicht festklebt. Die Fässer sind mit einem Deckel, welcher nicht festgenagelt zu werden braucht, abzuschließen. Sie können auf dem Estrich, in Kammern und Keller Platz finden, sogar bei einer Kälte von 8° R, ohne daß die Früchte auch nur im geringsten leiden. Nach Bedarf kann nun das Obst den Fässern entnommen werden. Ein einmaliges Umpacken im Winter ist empfehlenswert, jedoch nicht unbedingt notwendig. Kisten sind zur Verpackung weniger gut, da hier die Luft keinen Zutritt hat. Früchte, in Torfmull verpackt, sind viel frischer als solche auf Obstgestellen. Es sei noch ganz besonders darauf hingewiesen, daß Früchte in Torfmullverpackung ohne vorheriges Abschwitzen sich nicht halten.

Die Aufbewahrung der Gemüse betrifft hauptsächlich die Kohl- und Wurzelgewächse. Am besten hebt man sie in guten Gruben auf. Man gräbt solche im Garten 2—3 Fuß tief, schichtet das Gemüse ein, Kohl z. B. umgestürzt, und bedeckt es mit Erde. Kleinere Partien kann man für kürzere Zeit im dunklen Keller aufbewahren. Zu dem Zwecke hängt man Kohl u. dgl., an Schnüre gebunden, über Stangen; wurzelartige Gemüse und Knollen schichtet man kreisförmig, mit den Herzblättern nach außen, aneinander und bedeckt Lage um Lage mit Sand. Gemüse, die im Keller aufbewahrt werden sollen, müssen von allem Schmutz und auch von allen überflüssigen, welken oder angefleckten Blättern gereinigt werden. Die Wurzelgemüse müssen dicht über dem Wurzelhalse oder gerade durch denselben abgeschnitten werden, so daß dort ein Austreiben unmöglich wird.

Natürlich muß alles Gemüse trocken und frostfrei geerntet und ebenso eingebracht werden. Bei der Aufbewahrung ist darauf zu sehen, daß die Gemüse sowohl gegen den Frost wie auch gegen Wärme und Feuchtigkeit geschützt sind. Man erreicht dies auch durch das Einschlagen — die Wurzel gewöhnlich nach unten, Kohl und Wirsing mit der Wurzel nach oben — auf vollständig ebener Erde, wonach sie mit möglichst trockenem Laub, bei eintretender Kälte noch mit Erde und, wenn es sehr kalt wird, mit langem Mist bedeckt werden. Die Erde zum Decken nimmt man aus einem Graben, den man rund um das eingeschlagene Gemüse aufwirft und der gleichzeitig den Abzug der auf das Gemüse schädlich wirkenden Feuchtigkeit gestattet. Im Keller genügt es, die Gemüse je nach der Stärke des Frostes durch Ueberdecken mit Laub oder Stroh zu schützen. Kohlköpfe u. dgl. werden im Keller

auf ebener Erde auf trockenem Stroh in 2—3 Lagen aufgeschichtet und mit Stroh, Erde usw. zugedeckt. Die einzelnen Köpfe können auch, in Zeitungspapier eingewickelt, auf Gestellen gelagert werden.

Zwiebeln verwahrt man auf einem trockenen Speicher und schützt sie durch eine Strohdecke vor dem Erfrieren, bei allzustarker Kälte werden sie in den trockenen und frostfreien Keller gebracht. Blattpetersilie wird für den Wintergebrauch in eine durchlöcherte Tonne, in eine Kiste oder einen Topf mit sandiger Erde eingepflanzt und kühl und hell aufgestellt; steht sie warm, dann treibt sie zu stark und stirbt bald ab.

Kartoffeln werden auf Hurden oder in Kisten geschichtet, Wärme, Licht, Feuchtigkeit und Frost sind von den Kartoffeln fern zu halten. In feuchten Kellern ist das Auflegen von ungelöschtem Kalk in Stücken zu empfehlen, dieser zieht Feuchtigkeit an sich und schützt zugleich vor Mäusen.

Erfrorene Kartoffeln werden sofort, nachdem man den Frost in den Früchten festgestellt hat, in ein großes, mit recht kaltem Wasser gefülltes Gefäß geschüttet. Nach kurzer Zeit schon bilden sich auf der Oberfläche Kristalle, die man immer wieder entfernt. Sobald das Wasser frei von ihnen bleibt, ist auch der Frost aus Kartoffeln verschwunden und sie können nun wie tadellose Früchte verwendet werden. Beachten muß man jedoch, daß sie langes Liegen nach dem Auftauen nicht mehr vertragen und deshalb möglichst rasch verbraucht werden müssen. Durch leichten Frost süßlich gewordene Kartoffeln legt man vor Gebrauch einige Std. an eine warme Stelle, z. B. in ein Ofenrohr oder auf den Herd. — Erfrorene Aepfel erfahren die gleiche Behandlung. — Grün gewordene Stellen sollen beim Gebrauche weggeschnitten werden.

Schwarzwurzeln gräbt man aus, bindet sie in Bündel und schichtet sie entweder in der Erdmiete, oder im Keller in Sand ein. Will man sie den Winter über im Garten lassen, so bedeckt man sie mit Laub, damit der Boden nicht gefriert und man jederzeit davon ausgraben kann.

Auch Lauch hält sich gut im Garten, man umgibt ihn im Vorwinter mit etwas Erde.

Kardy wird zusammengebunden, allenfalls noch mit Papier oder Stroh umwickelt in den Keller in Sand gestellt. So wird er schön gebleicht, soll aber nicht zu lange aufbewahrt werden.

Endivien schichtet man zusammengebunden in die Grube, ins geschützte Treibbeet, oder in den Keller auf Sand. Man macht eine Reihe, deckt die Wurzeln mit Sand und fügt so Reihe an Reihe. Endivien werden im Keller bald faulig, man soll sie oft durchsehen. Größere Vorräte verwahrt man besser im Treibbeet, das oft zu lüften ist, oder in der Gemüsegrube.

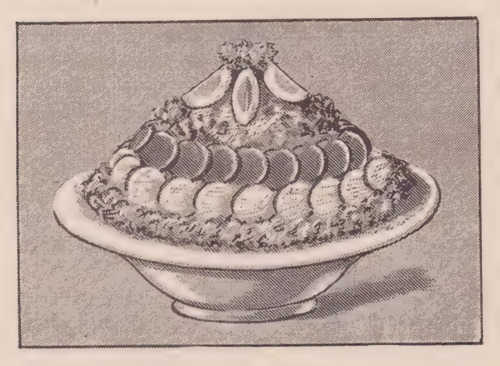
Blumenkohlpflanzen, die Ansatz zu Blumen, aber noch nicht ausgebildete Blumen haben, hebt man mit gutem Wurzelballen aus der Erde, stellt sie im Keller an heller Stelle in Sandhaufen oder mit Sand gefüllte Kistchen und feuchtet den Sand hie und da gut an. So entwickeln sich die Blumen manchmal noch zu stattlicher Größe.

Anrichten, Garnieren, Transchieren.

Anrichten und Garnieren. Auch für den einfachen Familientisch sollen die Speisen mit Sorgfalt angerichtet werden. Vermehrte Aufmerksamkeit schenkt man dem Anrichten bei kleineren und größeren Einladungen. Wenn man sich täglich darin übt, die Platten recht hübsch zu Tische zu bringen, so bereitet das nicht nur den Tischteilnehmern täglich eine kleine Freude, die Uebung

kommt der Hausfrau oder dem Dienstmädchen sehr zu statten, wenn es gilt, eingeladenen Gästen durch recht gut angerichtete Platten eine Aufmerksamkeit zu erweisen.

Breiartige Speisen, Gemüse usw. werden in tiefern Schüsseln angerichtet; der Rand soll frei bleiben. Zu überschmälzende Speisen, z. B. Spätzli, Nudeln usw. werden, wie auch Risotto, Kartoffelstock u. dgl. auf runder oder ovaler Platte erhöht, etwas bergartig, angerichtet, auch hier soll der Rand frei bleiben und rein auf den Tisch kommen.



Garnierte Salatschüssel.

Für alle warmen Speisen sollen Platten und Teller vorgewärmt sein.

Salate werden oft in Glasschalen oder in eigens zum Service gehörigen Salatschüsseln angerichtet; sie können sehr hübsch garniert werden. Die Phantasie hat hier weiten Spielraum, man hüte sich aber vor geschmacklosen Uebertreibungen; alles, was zum Garnieren verwendet wird, soll gegessen werden können und zur Speise gehören.

Auch kalte Fleischplatten, Vorspeisen, können schön arrangiert werden und sollen recht appetitanregend aussehen; man beachte hiebei die Angaben bei den einzelnen Rezepten.

Das Garnieren von Torten, Backwerk usw., ist eine kleine Kunst; allerlei Angaben dazu finden sich auch bei den Rezepten. Torten werden auf Tortenpapier mit Spitze serviert und gewöhnlich erst am Tisch zerschnitten. Kleineres Backwerk gibt man in einer Schale oder auf einem Teller. Es sieht recht zierlich und appetitlich aus, wenn man den Teller erst mit einem Tortenpapier, mit einem mit Spitze versehenen feinen Leinentüchlein oder Spitzendeckeli belegt. Hier zwei Beispiele von garnierten Platten:

Garnierte Platte von kaltem Fleisch. Von 6 gesottenen Eiern richtet man sich 11 gefüllte Eierhälften. Die Eier werden in längliche Hälften, 1 Ei der Quere nach geteilt. Das Gelbe der Eier wird mit einer Gabel fein zerstoßen, mit einem Löffelchen Senf, 1—2 Löffel Essig, dem Saft von 1—2 Zitronen, 3—4 Löffel gutem Olivenöl, feinem Salz, feingehacktem Schnittlauch und Petersilie zu einer dicklichen Sauce oder Fülle angerührt und damit die Eihälften etwas erhöht gefüllt.

Dann richtet man von in kleine Dreiecke geschnittenem Schwarzbrot Leberwurstbrötchen.

Eine Platte wird nun in der Mitte mit beliebigem kaltem Fleisch, Schinken, Braten usw. belegt, ringsherum, dem Plattenrand entlang legt man die Brötchen, die Spitze nach außen gekehrt. An die breite Innenseite der Brötchen gibt man je eine Scheibe Lachsschinken oder fein geschnittenes Bündnerfleisch, legt darauf, je nach den Größenverhältnissen der Platte, der Länge oder der Breite nach die Eihälften, gibt zwischen jedes Ei eine leicht gerollte Scheibe Schinken oder Bündnerfleisch. Das runde, quer geschnittene Ei gibt man auf die Mitte der Platte, man schneidet davon ein Bödeli ab,

damit es gut steht. Die Platte wird nun ringsum in der Mitte noch mit kleinen Petersilienblättern und beliebig auch noch mit gehackter Sulz garniert.

Uebriggebliebene Eiersauce eignet sich vorzüglich zu Salatbereitung.

2. Gemischter Salat. Eine runde Salatschüssel füllt man mit drei Streifen recht gutem Randen-, Sellerie- oder Kartoffel- und Gelbrübensalat. Sellerie und Kartoffeln können auch gemischt werden. Ringsum, dem Rande entlang, gibt man ein Kränzchen recht fein geschnittenen und zubereiteten Endiviensalat und garniert mit diesem auch die Ränder der sich berührenden Salate. Man kann diesen Salat auch noch mit Eivierteln garnieren, dies ist aber nicht notwendig, wenn er z. B. zu oben beschriebener Fleischplatte oder am Familientisch serviert wird.

Das Transchieren. (Hiezu eine Kunstdrucktafel.) Bei größeren Essen werden Braten und Geflügel meist schon in der Küche oder auf dem Büfett zerlegt. Beim täglichen Essen, oder bei Anwesenheit guter Freunde kann das am Tisch vom Hausherrn oder von der Hausfrau besorgt werden. Schwierigkeiten bereitet der Hausfrau manchmal das Zerlegen größerer Fleischstücke, Geflügelbraten usw.

Die zum Transchieren notwendigen Geräte bestehen aus einem runden, großen, reinen Holzteller, einer großen Transchiergabel, einem langen, biegsamen, spitzen und scharf geschliffenen Transchiermesser, sowie einer Transchierschere, welche beim Zerlegen der Gelenke vortreffliche Dienste leistet. Messer und Gabel werden so angesetzt, daß die Griffe in die Handflächen zu liegen kommen, so daß die drei hinteren Finger dieselben festhalten, Daumen und Zeigefinger aber je seitwärts und auf dem Rücken zum Lenken benützt werden können.

Die Gabel wird nicht gar zu tief in das Fleisch eingesteckt, damit der Saft nicht zu sehr ausläuft. Das Messer muß leicht, mehr ziehend als drückend, unter leichter Bewegung des Handgelenkes geführt werden. Bei allen Fleischarten gilt als Hauptregel, daß die Muskelfasern quer durchschnitten werden. Die Stücke darf man nicht zerfetzen oder zerreißen; der Schnitt muß glatt und gleichmäßig sein. Jedes Stück soll mit dem ihm zugehörigen Teile Kruste und Fett versehen werden. Zu reichlich Fett kann dadurch verteilt werden, daß man von fetten Stücken etwas wegnimmt und es den mageren zulegt.

Im allgemeinen dürfen die Schnitten weder zu groß noch zu dick sein. Fertigkeit, d. h. rasche Ausführung, ist ein Haupterfordernis beim Transchieren. Werden die Stücke kalt, und hat der Saft Zeit, auszufließen, so geschieht das immer auf Kosten der Güte des Gerichtes. Daher muß man auf einmal nicht mehr vorschneiden, als man gerade bedarf. — Das Zusammenordnen der Schnitten beim Einlegen in die Schüssel soll so viel wie möglich der Natur des zerschnittenen Muskels entsprechen, indem man die Fleischschnitten so ordnet, daß sie so gut wie möglich das frühere Aussehen des Stückes bekommen.

Die verschiedenen Partien eines Tieres erfordern ihrer Muskulatur nach selbstverständlich eine verschiedenartige Behandlung. Der Knochenbau, die Gelenkverbindungen und die Richtung der Muskelfasern sind bei jedem Teile besonders zu beachten. Folgende Beispiele als theoretische Winke mögen bei der Praxis nicht außer acht gelassen werden:

Kalbs- und Schweinskopf. Lage: Richtung der Ohren nach links. 1. Schnitt: rechts und links bis auf den Knochen vom Ohrknochen aus bis zum Maulwinkel. 2. Schnitt: Querschnitt vom Ohr aus in gleicher Richtung der beiden Augenwinkel. Nach Vollführung dieser beiden Hauptschnitte

wird jede Seite des Kopfes, inbegriffen der untere Kinnbacken, parallel dem gemachten Längenschnitt folgend, in Längenstreifen geteilt; die vordere Partie aber gegen die obere Kinnlade und gegen das Genick parallel mit dem Querschnitt. Das Hirn wird zuletzt ausgenommen.

Keule von Kalb, Hammel, Wild, Schwein usw. Lage: Der mit gekräuseltem Papier umwickelte Beinknochen wird nach links gelegt, die häutige Seite nach oben, man fasse dann die Richtung des Knochens ins Auge. 1. Schnitt: Vom Kniegelenk aus, dem Knochen folgend, wobei die große Nuß in ihrer ganzen Höhe losgetrennt wird. Sobald dies geschehen ist, schiebt man das Stück wieder an, damit es warm bleibt und der Saft zurückbehalten werde. 2. Schnitt: Jenseits des Knochens rückwärts wie beim ersten Schnitt. 3. Schnitt: Lostrennung des Muskels wagrecht über dem Knochen. Von diesen drei Hauptstücken werden die zwei ersten Nüsse in der Mitte quer durchschnitten und nebeneinanderliegend durch parallele Schnitte vollständig zerlegt. Die kleine Nuß wird durch einfache Parallelschnitte zerlegt.

Bug wird ähnlich transchiert wie Keule.

Kalbsrücken. Der eingehauene Rückgrat gibt die Richtung an, nach der die Schnitten, den Rippen folgend, abgeschnitten werden können. Man setzt das Messer je zwischen zwei Wirbelknochen ein und schneidet so mit jedem Schnitte eine Rippe weg. Bei stark entwickeltem Rücken kann man zwischen jeder Rippe eine zweite Tranche herausschneiden. Manchmal ist es sogar vorteilhafter, wenn man zunächst beim Rückgrate einen senkrechten Schnitt hinunter macht und mit einem wagrechten Schnitte den Muskel vollends von den Rippen trennt. So kann man denselben in schiefe dünne Scheiben schneiden.

Schweins-, Schaf- und Wildrücken werden in ähnlicher Weise zerteilt, wobei eingerolltes Bauchfleisch immer vorerst abgeschnitten wird.

Schinken. Bei gekochtem und in Brot gebackenem Schinken entfernt man in der Küche Schwarte, Brotkruste und alle beim Räuchern gebräunten Teile und transchiert ihn dann noch warm, ähnlich wie Keulen. Kalter und ungekochter, geräucherter Schinken wird vorzugsweise wie folgt zerlegt. Lage: Vorstehender Knochen links. Ein wenig nach rechts, wo der Muskel anfängt dicker zu werden, wird bis auf den Knochen ein Rundschnitt gemacht. In der Mitte des gewölbten Teiles wird die Schwarte durch einen Längenschnitt getrennt, so daß sie dann später nach rechts und nach links nach Bedürfnis weggezogen werden kann. Am Rundschnitt wird ein keilförmiger Ausschnitt gemacht. So nach rechts fortschreitend, werden die Scheiben bis auf den Knochen hinunter weggeschnitten. Ist die obere Seite fertig, so wird die untere, von rechts beginnend, in gleicher Weise so in dünne Schnitten zerlegt, daß schließlich nur noch der leere Knochen bleibt.

Hasen können auf zweierlei Art zerlegt werden. Entweder knickt man den Rückenwirbel unter größter Schonung des Fleisches vor dem Braten mit Hilfe eines Stemmeisens 6—7mal ein und führt beim Transchieren an den eingeknickten Stellen zunächst ebensoviel Querschnitte aus, Fleisch und Knochen dabei zusammen lostrennend, oder man löst beim gebratenen Hasen die Filets zu beiden Seiten des Rückgrates durch Längsschnitte los und zerlegt sie dann in zierliche Querschnitten. Diese Art ist, wenn man Gäste hat, vorzuziehen, da die Fleischscheiben hier gänzlich ohne Knochen sind. Die Schlegel werden ähnlich wie Kalbskeule zerteilt und die Vorderläufe in den Gelenken eingeschnitten.

Spanferkel werden im ganzen gebraten und ebenso zur Tafel gebracht. Man legt sie auf eine längliche, sehr heiße Schüssel, steckt ihnen eine

Zitrone ins Maul, biegt die Beine ein und umkränzt sie mit grünen Blättern. Beim Aufschneiden sind zuerst beide Ohren mit etwas anhängender Haut abzutrennen und danach der Kopf, Vorder- und Hinterkeulen loszulösen. Nun trennt man Rumpf- und Bauchteile durch zwei Längsschnitte voneinander und zerlegt Rücken, Keulen und Bauch durch Querschnitte in ansehnliche Stücke und zwar beim Bauch breiter als bei den übrigen Teilen. Als letztes ist der Kopf der Länge nach zu öffnen, die Kinnbacken abzutrennen, das Hirn herauszunehmen, die Zunge auszulösen und in Stücke zu schneiden und alles auf besonderer Schüssel anzurichten.

Huhn, Ente und Wildente. Der Braten wird auf den Teller gelegt, so daß die Beine gegen den Transchierenden gekehrt sind. Es werden die Keulen recht sicher ausgeschnitten und jeder Teil, dem Lauf des Gelenkes folgend, in zwei Teile geteilt. Man dreht das Huhn und schneidet die Flügel so ab, daß je noch ein Streifen vom Brustfleisch daran bleibt. Dann trennt man die Brust vom Rückteil los, zerschneidet sie je in 2 Teile, und ebenso verfährt man mit den hintern Teilen. Dann legt man die losgetrennte Rückenschale (Karkasse) umgekehrt auf die Schüssel, ordnet die transchierten Teile in ihrer ursprünglichen Form darüber und glasiert den Braten mit seiner eigenen Sauce. Kleines Geflügel wird ganz gelassen, etwas größeres als Hauptstücke halbiert, als Beilagen geviertteilt.

Gans. Auch hier werden zuerst die Flügel und die Keulen, ihrer Kontur folgend, abgeschnitten. Um das Gelenk am Geflügel zu erkennen, biegt man Flügel und Keule mit der Hand vom Körper ab, schneidet mit der Transchierschere an den Gelenken die Kapselbänder entzwei, löst die Gelenkenden und zerschneidet auf der entgegengesetzten Seite noch die Haut. Hierauf löst man die Brust vom Gerippe los, was dadurch geschieht, daß man hinterhalb von der Mitte des Schenkelschnittes aus und vorderhalb in gleicher Linie mit dem Flügelschnitt tiefe Querschnitte macht, zwischen welchen beiden das Brustfleisch in 4—5 Längestreifen abgelöst wird. Diese Stücke werden nochmals beliebig zerteilt. Die Keulen werden gleich der Kalbskeule auseinander geschnitten. Die weitere Zerteilung dieser Hauptstücke hängt ziemlich vom eigenen Gutfinden ab.

Beim Anrichten kommen bei dem Geflügel in der Regel die Hinterstücke nach unten: dann folgen die Schlegel, die Flügel und endlich die Bruststücke. Füllung wird im Kranze herum angerichtet.

Taube, Rebhuhn, Fasanen und Birkhühner werden wie das Huhn transchiert: 2 Keulen, 2 Flügel, 2 Bruststücke und Hinterteile oder aber halbiert oder geviertteilt.

Kapaun und Truthahn sind ebenso wie das Huhn zu zerlegen, mit dem Unterschied, daß man sie als Hauptstücke oder als Braten entsprechend teilt.

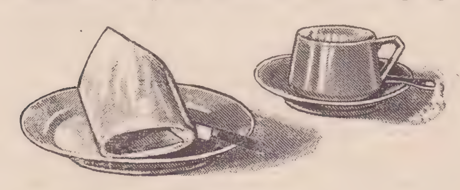
Tischdecken, Servieren, gutes Benehmen bei Tisch.

Das Decken des Tisches. Der Tisch sollte möglichst frei stehen, damit man ungehindert von allen Seiten herantreten kann. Die Platzverteilung am Tische muß regelmäßig sein, jeder Person sollten 60—70, bei Einladungen und größeren Essen bis 80 cm zur Verfügung stehen. Es ist angenehm, wenn der Tisch zunächst mit einem dickwollenen Tuche gedeckt wird, das vermeidet überflüssigen Lärm, Klirren der Teller und Bestecke, auch wird der Tisch geschont. Das Tischtuch muß rein weiß, gut gemangt oder gebügelt und regelmäßig zusammengelegt sein. Es wird ganz glatt ausgebreitet und soll gleich-

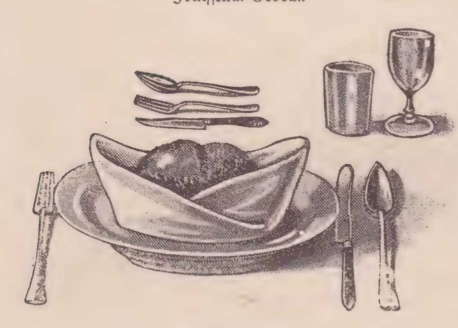
mäßig überhängen. In neuerer Zeit kommt mit Recht der früher so beliebte runde Eßtisch wieder zur Geltung.

Die Servietten, die das gleiche Bild wie das Tischtuch haben sollen, werden hübsch gefaltet und so auf den Teller gelegt, daß bei Einladungen beliebig ein Brötchen oder eine Blume eingeschoben werden kann. Am Sonntag können sie auch auf dem Familientisch in dieser Weise geordnet den Tisch zieren. Nach der Mahlzeit werden sie von den Tischgenossen jeweils in den Serviettenring oder in das namentlich auf Reisen sehr empfehlenswerte reinliche Serviettentäschchen geschoben. Die manchenorts beliebte Art, den Servietten alle möglichen künstlichen Formen zu geben, wirkt nicht immer gut; der Stoff einer schönen Damast- oder Leinenserviette wirkt am besten und ruhigsten durch sich selbst.

Auf jedem Platz wird ein flacher Teller so weit vom Tischrande entfernt aufgestellt, daß der Tellerrand einen Finger breit vom Tischrande zurücksteht. Mehr als zwei flache Teller dürfen nicht aufeinandergestellt werden. Suppenteller, wie auch die zum Wechseln bestimmten Teller werden warmgestellt. Für kalte Gerichte gibt man nicht gewärmte Teller. Die Dessertteller werden auf dem Büfett oder Serviertischchen bereitgestellt. (Das feinere Porzellangeschirr soll möglichst bald wieder an seinen Platz eingeräumt werden. Es ist sehr zu empfehlen, je zwischen Platten und Teller eine aus Flanellette oder Seidenpapier dem Geschirr entsprechend zurechtgeschnittene Zwischenlage zu legen. Das verhindert, daß die Glasur durch das Aufeinanderliegen der Geschirre leidet.)



Frühstück-Gedeck.



Tafel-Gedecke.

Das Messer wird rechts neben dem Teller so aufgelegt, daß die Schneide einwärts gegen den Teller gekehrt ist, es wird gleich wie der Teller vom Tischrande zurückgelegt.

Den Löffel legt man rechts neben das Messer, die Wölbung abwärts gekehrt. Die Gabel kommt links an den Teller, die Zinken nach oben gerichtet. Wird Fisch beim Essen gereicht, so legt man eine zweite Gabel neben die erste oder, falls Fischbestecke zur Verfügung stehen, legt man die Fischgabel links von der andern Gabel und das Fischmesser rechts vom Fleischmesser.

Bei Bestecken, die am Griff eine einheitliche Garnierung oder ein Monogramm haben, ergibt sich die Lage von selbst.

Sind für das Dessert Messer, Löffel oder Gabeln erforderlich, so legt man sie quer hinter dem Teller auf. Für Obst können Obstmesser aufgelegt werden, für Kuchen soll man immer zum Messer noch Löffel oder Gabel legen. Zu jedem Gedeck kann auch rechts oben ein Messerbänkchen gelegt werden.

Die Gläser, je nach dem Getränk, das serviert wird, ein Wasserglas, für den Wein ein Fußglas, werden rechts vom Teller abseits aufgestellt. Feine

Weine werden erst später auf einem Präsentierteller herumgereicht. Weiße Rheinweine werden in grünen Gläsern, sog. Römern, Bordeaux in Bordeauxgläsern usw. serviert. Weißer und roter Wein sowie Wasser in kristallhellen Flaschen, symmetrisch verteilt, wirken ebenfalls dekorativ.

Serviert man z. B. bei einem Nachtessen Tee als Getränk, so werden die Teetassen rechts vom Gedeck angeordnet, oder sie werden schon gefüllt auf einer Platte serviert.

Pfeffer- und Salzgefäße müssen so verteilt werden, daß jedermann leicht dazu kommen kann.

Bei Einladungen ist es, nach der Wahl der Speisen, auch zweckmäßig, oben rechts vom Gedeck noch ein kleines Kompott- oder Salattellerchen hinzulegen. Man gebe ja acht, daß man kein beschädigtes Geschirr irgend welcher Art auflege.

Am einfacheren Familientische werden die Speisen von der Hausfrau herumgereicht, weshalb die Schüsseln auf dem Tische plaziert werden, wofür genügend Unterlagen inmitten des Tisches aufzulegen sind. Suppenschöpflöffel und Vorlegloffel werden also vor dem Platze der Hausfrau aufgelegt, ebenso die nötigen Suppenteller. Wo Bedienung ist, kommt das alles auf den zur Seite stehenden Nebentisch. Dafür wird die Tafel ihrer Mitte entlang geschmückt mit Blumen in Vasen oder Töpfen, schön arrangierten Schüsseln mit feinem Salat oder Kompotten, Backwerk und Früchten auf Tellern mit feinen weißen Deckchen oder gepreßten Papierunterlagen, Obst, gestoßenem Zucker, Wein usw. Man vermeide es, durch hohe Blumenvasen und Tafelaufsätze den Gästen die Uebersicht über den Tisch zu nehmen, nieder gehaltene Garnituren wirken besser.

Zur richtigen Anordnung einer Tafel gehört Umsicht. Es muß alles rechtzeitig geordnet, eingeteilt und besprochen werden, ehe man an die Arbeit geht. Festliche Anlässe erfordern daher, je nach Umfang, größere oder kleinere Vorarbeiten; denn alles muß mit möglichster Ruhe vollführt werden.

Das Servieren. Hiezu müssen die Bedienenden einfach, aber höchst sauber gekleidet sein. Auf dem Nebentische muß für sie alles bereit sein an Tellern, Gläsern, Bestecken, Servietten, Brot und allem, was man während der Mahlzeit bedarf. Die Suppe wird an diesem Tisch geschöpft; der Teller stets nur zur Hälfte gefüllt. Es ist ferner feste Regel, daß man a l l e Speisen, so auch Suppe, stets von der linken Seite dem Gaste darreiche. Hiebei hat man ebenso darauf zu achten, daß man die Schüsseln und Teller mit der l i n k e n Hand präsentiere; die rechte muß stets frei bleiben. Eine Schüssel wird in die linke Hand auf eine zusammengefaltete Serviette gelegt; so ruht sie sicher und kann dem Gaste nun derart vorgehalten werden, daß er sich bequem bedienen kann. Bei größeren Gesellschaften müssen für jeden Gang zwei Personen zur Verfügung stehen, die zusammengehörigen Speisen sollen rasch nacheinander vorgelegt werden. Bei jedem Gange wird z w e i m a l serviert. Den richtigen Zeitpunkt zu treffen, wann die Schüsseln zum zweitenmal gereicht werden sollen, ist stets Sache der nötigen Aufmerksamkeit. Gewöhnlich findet es statt, wenn die zuerst Bedienten mit dem Vorgelegten fertig sind.

Das Wechseln der Teller geschieht vor jedem neuen Gerichte und zwar mit der r e c h t e n Hand und von der r e c h t e n S e i t e d e s G a s t e s. Sowohl die Teller, welche man abnimmt, als auch die, welche man später neu auflegt, nimmt man stoßweise in den l i n k e n Arm.

Wenn nach der letzten Schüssel die Bestecke auch mitgenommen werden (das Wechseln vorher kommt nur an feinen Tafeln vor), so nimmt man in die l i n k e Hand einen Teller, besser ein Körbchen, wohin jedesmal aus dem

neu auf den Stoß gelegten Teller die Bestecke entnommen und sorgfältig hineingelegt werden.

Während des Servierens sind alle Obliegenheiten leise zu besorgen; die Unterhaltung darf durch kein Geräusch und keine Verstöße anderer Art gestört werden. Sittsamkeit, Bescheidenheit und Besonnenheit muß durch jede Bewegung zutage treten.

Unter ziemlich gleich gestellten Personen darf man nie zweimal hintereinander bei der gleichen Persönlichkeit zu servieren anfangen. Man fängt bald oben, bald in der Mitte, bald unten an. Sind Hohergestellte oder sog. Respektspersonen, Brautleute, Jubilare, Ehrengäste usw. anwesend, so muß man eine Ausnahme machen. Das Nötigen der Gäste zum Essen ist unschicklich.

Vor dem Auflegen der Dessertteller werden die nun entbehrlichen Pfeffer-, Salz- und Senfbüchsen, Salat- und Kompottschalen, Brot usw. vom Tische abgeräumt und von letzterem mit einer Tischbürste oder Tischschaufel die Krumelchen usw. entfernt.

Beim Servieren der Getränke beachte man, daß die Gläser nie ganz gefüllt werden dürfen. Flaschenweine werden eingeschenkt auf einem Präsentierteller gereicht. Muß man dem Gast am Tisch einschenken, so tritt man hinter ihn und schenkt mit der rechten Hand auf der rechten Seite desselben ein, wobei die Flasche mit der Hand unten angefaßt wird. Beim Einschenken soll man auch darauf achten, daß bei Flaschenweinen die Etikette immer nach oben zu liegen kommt.

Es gibt Fälle, wo man irgend jemandem Messer, Gabel u. dgl. überreichen soll, sei es bei Tische oder sonstwie, und da ist es nützlich, wenn man weiß, in welcher Form man das tun soll. Messer und Gabel z. B. ergreift man am Heft wie eine Schreibfeder, so daß die Klinge mit dem Rücken oben auf der Hand liegt, Löffel in der Mitte des Stieles, wobei die Hand die Wölbung des Löffels nicht berühren darf. Einen Teller legt man auf die flache Hand. Ein Trinkglas, Brot überreicht man auf einem Teller, ebenso Obst und andere Früchte.

Das Servieren in der Familie ohne Bedienung unterliegt mehr oder weniger denselben Regeln. Die Hausfrau bietet die Suppe von ihrem Platze aus von r e c h t s nach l i n k s herum; in gleicher Weise verfährt sie mit den übrigen Schüsseln. Das Abnehmen und Auflegen der Teller besorgt sie oder läßt sie besorgen, wie das am Gasttische der Fall ist. Wenn der Tisch gehörig gedeckt worden ist, so hat sie für alle Schüsseln die nötigen Vorlegelöffel vor sich liegen. Wie bei Gesellschaften, so darf auch im engern Kreise keine Schüssel ohne das nötige Vorlege-Besteck herumgereicht werden. Mit Aufmerksamkeit sorgt sie dafür, daß jede Schüssel zum zweitenmal angeboten werde. Es ist unpassend, wenn sie sich vom Tische begibt, falls ihr ein Mädchen zur Seite steht; es muß vorher alles so bedacht und geordnet werden, daß sie ungehindert am Tische bleiben kann. Auch in Ermangelung eines Mädchens muß sie es so einrichten, daß sie die Speisen nur holen kann.

Gutes Benehmen bei Tisch ist ein Kennzeichen des gebildeten Menschen. Wer unter Menschen ohne Verstoße gegen Sitten und Anstand durchkommen will, der muß die Angewöhnung an gutes Benehmen im täglichen Leben in der Familie suchen. Es ist wahrlich ein hoher Genuß, mit guten Menschen verkehren zu können. Dazu muß man aber Anstand gelernt haben, man muß anziehend, nicht abstoßend sein. Freilich gehört dazu, daß man durch und durch das sei, was man scheinen möchte. Man strebt also nicht nach Anstand und guter Sitte, um selber geachtet und geehrt zu werden, sondern um

niemand zu beleidigen, und damit man seine innere gute Gesinnung gegen andere in richtiger Form zutage treten lassen könne. Ein sicheres Benehmen, besonders beim Essen, ist eine Gabe, die sorgfältig gepflegt werden soll. Eine Hauptbedingung der Erziehung zu guter Lebensart ist, daß der Mensch von frühe auf gewöhnt werde, sich niemals anders als ordentlich und anständig zu Tische zu setzen. Dazu gehört vor allem, daß er sauber und anständig gekleidet sei, reines Gesicht und reine Hände habe und daß unbedingt die Haare in Ordnung seien. Das gilt nicht nur für Mittag- und Abendessen, sondern auch für das Frühstück. Man setze sich gerade zu Tische, auch nicht bloß etwa auf die Hälfte, sondern in die Mitte des Sessels. Unruhe mit den Füßen und Hin- und Herrutschen auf dem Sessel ist unanständig. Der Ellbogen darf nicht auf den Tisch gelegt werden, ebensowenig der ganze Vorderarm; nur die Hand wird leicht angestützt. Der Kopf wird beim Essen leicht vorgeneigt, jedoch nicht über den Teller hinein. Ist man eingeladen, so erscheine man pünktlich zur bestimmten Zeit. Man darf sich nicht eher zu Tisch setzen, als bis man von der Hausfrau oder vom Hausherrn dazu aufgefordert wird. Auch lasse man sich von ihnen den Platz anweisen, den man einzunehmen hat.

In größeren Gesellschaften legt man Kärtchen mit den Namen der Gäste beschrieben auf die Serviette.

Wo in einem Hause die gute Sitte herrscht, das Tischgebet zu verrichten, muß man sich derselben anschließen.

Mit dem Essen darf man nicht eher beginnen, als bis der Hausherr das Zeichen dazu gegeben hat; inzwischen beginnt man die Serviette zu entfalten und leicht über das Knie zu breiten, nicht aber im Halsbund festzustecken oder ins Knopfloch zu schieben, wie man es hie und da sieht. Die Sitte, Teller und Bestecke damit abzuwischen, ist höchstens in öffentlichen Speiselokalen statthaft, am Familientisch würde eine solche Vorsichtsmaßregel die Hausfrau mit Recht beleidigen.

Das Brot liegt links vom Gedeck und behält diesen Platz während der ganzen Mahlzeit bei. Man schneidet es nicht mit dem Messer entzwei, sondern bricht sich stets nur so viel davon ab, als man zum Munde führen will, auch warte man mit dem Brotessen, bis die Suppe aufgetragen ist.

Der Löffel darf nie zu voll genommen werden, damit nichts überfließt. Man führe ihn geschickt mit der Spitze zum Munde, wobei man ihm nur wenig durch leichte Kopfneigung entgegenkommt. Der Löffel ruht zwischen den ersten drei Fingern der rechten Hand, der Daumen liegt oben auf dem Löffelstiel. Kühlblasen und hörbares Schlürfen sind beim Essen der Suppe zu vermeiden; durch leichtes Umrühren der Suppe läßt sich der gleiche Zweck erreichen.

Messer und Gabel werden auf verschiedene Art gehandhabt. Die eine Art, wohl die verbreitetere, ist die, die Gabel mit der linken, das Messer mit der rechten Hand zu führen, wobei ein Umwechseln nicht statthaft ist. Zum Zerteilen des Fisches aber nimmt man die Gabel in die rechte Hand und ein Stückchen Brot in die linke, falls nicht besondere Fischbestecke zu diesem Zweck aufgelegt sind, die man dann wie die gewöhnlichen Bestecke handhabt. Viele Speisen sind ausschließlich mit der Gabel zu essen, die dann auch in der rechten Hand zu halten ist, so z. B. kleine Pasteten, Eierspeisen, Sülzen, Salate usw. Je nach der Beschaffenheit dieser Gerichte faßt man die Gabel von oben her an und trennt die einzelnen Bissen mit dem Zinkenteil ab, oder man hält sie in gleicher Weise wie den Löffel und schaufelt die Speise mit der Gabelspitze. In beiden Fällen kann man ein Stückchen Brot

oder einen Dessertlöffel in die linke Hand nehmen, um den Bissen damit auf die Gabel zu schieben.

Das Messer darf nur seinem eigentlichen Zweck dienen; es ist weder erlaubt, damit in das Salzfaß zu fahren, noch Brot oder Butter abzuschneiden. Das Messer ist nur dazu da, das Fleisch entzwei zu schneiden, und zwar ist immer nur ein Bissen auf einmal abzutrennen. Man schaufelt mit dem Messer nicht die Sauce auf und führt mit dem Messer auch nicht die Fleischstücke zum Munde.

Nur in Ausnahmefällen darf die Hand an Stelle von Messer oder Gabel treten. So ißt man Stangenspargel, die Blätter der Artischoke und die Stangen des Sellerie mit der rechten Hand.

Bei einer andern Art, Gabel und Messer zu handhaben, wird das zu zerschneidende Fleisch in kleine Stückchen zerlegt, das Messer dann an seinen Platz gelegt und die Speisen mit der Gabel in der rechten Hand zum Munde geführt. In der linken hält man das Brot. Hat man keine zu zerschneidenden Speisen, so soll man das Messer gar nicht brauchen. Es wirkt nicht schön, wenn man mit dem Messer die Gabel vollschaufelt. Das sind unnötige Bewegungen und sollen deshalb besser unterbleiben.

Wenn das vorgelegte Gericht gegessen ist, legt man Messer und Gabel je zur Seite des Tellers oder auf das Messerbänkchen. Falls man aber kein weiteres Gericht erwarten darf, legt man sie in den Teller; man muß hiebei darauf achten, wie das im allgemeinen gehalten wird. Läßt man das Besteck mit dem Teller wegnehmen, und es folgt noch ein weiteres Gericht, so würde man damit andeuten, daß man ein frisches Besteck verlange.

Verschiedene Gerichte erfordern beim Essen besondere Beobachtungen: z. B. gesottene Kartoffeln muß man an die Gabel stecken und sie mit dem Messer schälen. Die Schalen werden ordentlich mit Hilfe des Messers zusammen auf den Rand des Tellers geschoben. Knorpeln und Knochenstücke nimmt man nicht in die Hand; man hilft sich dabei mit Messer und Gabel und schiebt sie dann ebenfalls nahe an den Rand des Tellers. Einen Kranz von Resten darf man nicht machen; ordentlich wird alles auf eine Seite geschoben. Hiebei sei noch angeführt, daß die französische Sitte, jedes Gericht, auch wenn mehrere zusammen serviert werden, für sich allein zu essen, z. B. zuerst das Fleisch und danach das Gemüse, vieles für sich hat. So wird der Geschmack von jedem Gericht unverändert gekostet. Klöße, Omeletten, Eierkuchen und andere Mehl- und Eierspeisen dürfen nicht zerschnitten werden; so würden sie schliffig. Man zerreißt sie mit der Gabel, damit sie ihre lockere Beschaffenheit behalten. Kartoffeln zerdrückt man mit der Gabel; so bleiben sie mehlig. Steine von Kirschen, Zwetschgen u. dgl. legt man mit den Lippen auf die Gabel oder das Löffelchen und von diesen auf den Tellerrand.

Kompott wird nicht zerschnitten, sondern mit dem dazu bestimmten Löffelchen zerteilt und mit Hilfe des dazu gereichten Backwerks verspeist.

Süße Speisen und Eis ißt man mit dem Löffelchen oder Eisschaufeln; wird Gebäck dazu gereicht, so nimmt man dies in die linke Hand und schiebt wie bei Fisch widerspenstige Bissen damit auf den Löffel. Torten und Obstkuchen dürfen nie mit dem Messer zerteilt werden, man ißt sie mit Löffel und Gabel, ersteren in der rechten Hand, letztere als Hilfsgerät zum Schieben in der linken haltend.

Butter und Käse ißt man, indem man ein Stückchen Brot, Kakes u. dgl. in die linke Hand nimmt, es bestreicht, den Käse darauf legt und den Bissen mit derselben Hand zum Munde führt. Harte Käse kann man indessen mit Messer und Gabel essen.

Zum Obst werden meist besondere Obstbestecke gereicht. Aepfel, Birnen und ähnliche große Früchte schneidet man auf dem Teller in Viertel oder Achtel, und schält sie recht dünnschalig, wenn man nicht vorzieht, sie mit der Schale zu essen.

Ganz kleines Geflügel, Krebse u. dgl. legt man sich mit den Fingern zu.

Beim Trinken ergreift man das Glas mit der rechten Hand und zwar leicht am untern Teile mit 2—3 Fingern. Die Kelchgläser werden am Fuße erfaßt.

Gewöhnlich gibt die Hausfrau das Zeichen zum Verlassen des Tisches. Es erhebt sich die ganze Tischgesellschaft, wenn nicht vom Hausherrn ein längeres Verbleiben gewünscht wird. Der Hausfrau bleibt dann das Recht, dessen ungeachtet den Tisch abzudecken.

Wer mit gebildeten Menschen lebt, der gewöhnt sich das alles leicht an. Für solche, die nicht in derartigen Kreisen leben, ließe sich noch vieles sagen. Das Vorstehende möge nur als Anregung dienen, daß man sich unendlich vieles zur Förderung von guter Sitte und Ordnung durch Beobachten bei gebildeten Menschen aneignen kann. Es braucht nur guten Willen, um alles das, was anständig ist und das gegenseitige Wohlbefinden fördert, sich anzueignen und ins Werk zu setzen.

Der Speisezettel.

„Was kochen wir heute?" Darauf sollte sich die Hausfrau auch im einfachen Haushalt morgens zeitig oder schon abends vorher besinnen, damit sie das Nötige zur rechten Zeit besorgen kann. Es ist dabei Verschiedenes zu überlegen. Das Essen soll gut und nahrhaft sein und doch die dafür bestimmte Summe nicht überschreiten. Es soll auch Abwechslung bieten, und das verlangt besonders dort manchmal viel Nachdenken, wo recht einfach gekocht wird. Dann soll die Kost vor allem auch g e s u n d sein, da und dort soll sie sich einem leidenden Familienglied anpassen oder sich nach bestimmten diätetischen Vorschriften eines Arztes richten. Darüber, was „g e s u n d" sei, herrschen direkt sich widerstreitende Ansichten, so daß es der besorgten Familienmutter oft schwer fällt, sich für das eine oder andere zu entschließen. Tut sie da nicht am besten, sich nach guten Beispielen umzusehen, etwa einschlägige Literatur zu lesen, da und dort eine Familie auf Ernährungsweise und Gesundheit hin genau zu beobachten, und im eigenen Haushalt die Augen recht offen zu halten? Sie darf auch einen Blick rückwärts tun in die vielleicht einfache Lebensweise ihrer Eltern, oder sich von der Mutter von der noch einfacheren ihrer Großeltern erzählen lassen. Ohne sich durch das Gespenst der „Unterernährung" schrecken zu lassen, wird sie es dann trotz bisheriger Gewohnheit wagen, hie und da mittags kein Fleisch aufzutischen und es abends ganz aus dem Speisezettel zu streichen. Sie wird sehen, daß die Familie bei einfachen, nicht zu sehr zusammengesetzten Gerichten und bei einem nicht zu großen Vielerlei bei einer Mahlzeit gut gedeiht. An einer Mahlzeit sollen z. B. für gewöhnlich nicht Obst und Gemüse serviert werden, man gebe auch nach Salat nicht Speisen, die mit viel Milch gekocht sind. Es sei hier angelegentlich darauf verwiesen, was im Abschnitt über Nahrungsmittelkunde über die einzelnen Rohprodukte gesagt ist. Aus diesen Produkten sollen wir für die t ä g l i c h e Kost das Beste auswählen: Früchte, Gemüse, Getreide mit vollem Nährgehalt, Hafer, Mais, Naturreis statt polierten Reis, Weizenkraftmehl, Vollmehl statt Semmelmehl. Diese bieten uns, wenn wir uns noch an die Abwechslung halten, die die einzelnen Jahreszeiten mit sich

bringen, reiche Auswahl, und wir können die teureren und zum Teil doch weniger wertvollen Nahrungsmittel aus dem Tierreich etwas sparsamer gebrauchen und für besondere Anlässe aufsparen. Und wenn das Zusammenstellen des Speisezettels dir anfangs auch ein wenig Kopfzerbrechen verursacht, liebe Hausfrau, so schadet das weniger, als ein ungesundes und dabei zu teures Essen deiner Haushaltung schaden könnte.

In jedem Haushalt kommen Tage, die an die Kochkunst der Hausfrau etwas größere Anforderungen stellen: Festtage, Besuche. Von jeher hat der Mensch Freude gehabt an gutem Essen, das beweisen uns die Eßgebräuche, die mit verschiedenen Festtagen, z. B. Ostern mit seinen Ostereiern und -kuchen, Weihnachten mit all seinen Herrlichkeiten, zusammenhängen. Diese Gebräuche sollen uns aber auch lehren, das Festessen nicht zur Alltäglichkeit zu machen und ihm dadurch den Charakter des „festlichen" zu nehmen. Das führt zu ungesunder Lebensweise.

Es ist ein natürliches Bestreben jeder Hausfrau, einem lieben Besuch womöglich in jeder Richtung das Beste zu bieten. Dabei spielen das Essen und Trinken manchmal eine viel zu große Rolle. Oft würde es mehr zu einem gemütlichen Beisammensein beitragen, wenn sich die Hausfrau mit dem Kochen gar nicht so viel Mühe und Sorge machen würde und dafür mehr Zeit und Frohmut zu einem Plauderstündchen oder Spaziergang gewänne. Andererseits setzen taktvolle, guterzogene Menschen voraus, es würde ihnen nicht viel anderes geboten, als was in dem Hause, das sie besuchen, Brauch ist. Solche Besucher fühlen sich auch nur dann heimisch und wohl, wenn ihr Kommen nicht ein allzu großes Getriebe verursacht und der Hausfrau nicht gar so viel Arbeit mit sich bringt.

Auch mit einfachen Mitteln lassen sich gute Speisefolgen zusammenstellen. Man achte im allgemeinen darauf, daß nicht zuviel schwere oder gleichartige Gerichte zusammenkommen, wie z. B. von Fleisch und Eiern; auch denke man an die Farbenwirkungen, die Speisen sollen beim Auftragen auch angenehm auf das Auge wirken. Unrichtig wäre z. B. folgende Zusammensetzung: Erbssuppe, Schweinebraten, Linsen, Kartoffelsalat, und zum Dessert Eierkuchen. Ein solches Essen enthält in allen Gerichten viel Eiweißstoffe, während die übrigen Nährstoffe zu kurz kommen. Erbsen und Linsen sind schwere Gerichte, dann käme noch das Schweinefleisch mit seinen Anforderungen an den Magen, der an und für sich gute Kartoffelsalat müßte hier durch einen leichten Salat ersetzt sein und das Eiergericht würde den Magen und Verdauungsapparat vollends übermäßig belasten. Zudem wären fast alle Gerichte von dunkler Farbe.

In der Folge finden sich einige Beispiele von Speisezetteln für einfachen Familientisch, wie für festliche Anlässe.

Und nun noch ein Wort über das Frühstück! Warum soll es fast ausnahmslos aus Milchkaffee und Brot, mit allfälligen Zugaben von Kartoffeln oder Butter und Konfitüre bestehen? Abwechslungsweise kann auch eine gute Hafersuppe als gutes Frühstück aufgetischt werden. Ein sehr gutes, gesundes Frühstück sind auch Früchte. Man probiere einmal im Herbst, Winter und Frühling 1—2 gute reife Aepfel, Birnen, Mandarinen, Bananen, ergänzt durch gute Feigen, Datteln, gedörrte Trauben oder Birnen und 2—3 Nüsse als Frühstück einzunehmen, in der Beerenzeit einen Teller Beeren und in der Traubenzeit einige Trauben! Dazu etwas Brot. Wer gesund ist, wird spüren, welche Frische und Kraft ihm solches Frühstück, gut gekaut, verleiht; Kindern mundet und bekommt es besonders gut, man gibt ihnen dann ein tüchtiges Stück Brot mit in die Schule.

Den Zeitverhältnissen Rechnung tragend, (wir schreiben dies Ende 1917) möchten wir die Hausfrauen daran erinnern, daß unser Land große Anstrengungen macht, seine einheimische Produktion in pflanzlichen Nahrungsmitteln zu vermehren; richte sich auch die Hausfrau darnach beim Kochen.

Beispiele für einfache Mittagessen.

Frühling — Sommer:

Kartoffelsuppe.
Spätzli, Dörröbst.

Erbssuppe.
Schwartenschübling, Salzkartoffeln, Löwenzahnsalat.

Hafersuppe.
Abgeschmälzte Makkaroni, Kopf- oder Nüßlisalat.

Gemüsesuppe.
Spinatauflauf, Kartoffelsalat mit Kresse.

Einlaufsuppe.
*Gulasch mit Kartoffeln, Salat.

Dünklisuppe.
Gesottenes Rindfleisch *, Suppengemüse, Spinat.

Grießsuppe.
Gefüllte Kartoffeln, Bohnensalat.

Maggisuppe.
Reisauflauf mit Fleischresten, Kopfsalat.

Kräutersuppe.
Abgeschmälzte Makkaroni, Dörrobst.

Frühlingssuppe.
Kartoffelknödel, Erbsen- und Karottengemüse.

Geröstete Mehlsuppe.
Gebackene Rindsbrust, Mangoldgemüse.

Kartoffelsuppe mit Kerbelkraut.
Rindsbraten, Salzkartoffeln, Salat.

Gerstensuppe.
Gebackene Kalbsfüße, gemischter Salat.

Grießklößchensuppe.
Schweinskotelette, Kartoffelsalat.

Gemüsesuppe.
Eierhaber, Spinatgemüse.

---

*Minestrone, Gurkensalat.

Braune Kartoffelsuppe.
Gefüllte Omeletten, Tomatensalat.

Juliennesuppe.
Fleischkrapfen, Bohnengemüse.

Kakao, Kirschenkuchen.

Spinatwähe (Spinatkuchen), Kaffee.

Herbst — Winter:

Kartoffelsuppe.
Blumenkohlauflauf, Bohnensalat.

Restensuppe.
Makkaroni mit Schinken, gedämpfte Tomaten.

Gemüsesuppe.
Gedämpfte Kutteln, geschwellte Kartoffeln.

Reisflockensuppe.
Schellfisch gedünstet, Salzkartoffeln, Kabissalat.

Hafersuppe, geröstet.
Leberspießlein, Bohnen.

Grießsuppe.
Kartoffelstock, Lattichsalat.

Gemüsesuppe.
Leberschnitten, Risotto, Endiviensalat.

Bauernsuppe.
Adrio, Mangoldstiele, Salzkartoffeln.

Bohnensuppe.
Schwartenwurst, Kartoffeln in weißer Sauce, Wirzsalat.

Wurzelsuppe.
Kalbfleisch in Reis, Schmalzbohnen.

Kartoffelsuppe.
*Minestrone, Bohnensalat.

Erbsensuppe.
Rauchfleisch, Sauerkraut, Salzkartoffeln.

Maggisuppe.
*Kabis gefüllt, Randensalat.

Juliennesuppe.
Kartoffelpfluten, gedörrte Bohnen, Rübensalat.

Röstsuppe von Brot.
Maispfluten, gedörrte Zwetschgen.

Böhnlisuppe.
Sauerbraten, Kartoffelstock.

Grüne Erbssuppe.
Netzwurst, Nudeln, Selleriesalat.

Grünkernsuppe.
Blutwurst, Kartoffelrösti, Apfelmus.

Reissuppe.
Linsengemüse, Kabissalat.

Haferflockensuppe.
*Kastanien mit Speck, gedörrte Aepfelstückli.

Beispiele für einfache Abendessen.

Frühling — Sommer:

Kartoffelrösti, Kopf- oder Nüßlisalat.

Grießbrei, eingemachte Heidelbeeren.

Maisbrei, Rhabarberkompott.

Nudeln abgeschmälzt, sterilisierte Birnen.

Brotschnitten, Aepfelstückli.

Polenta, gekochte Dörrzwetschgen.

Haferrösti, Butterbrot, Konfitüre, Tee.

Reisbrei, frische Kirschen.

Eierrösti, Beerenkaltschale.

Mettwurstbrötli (Streichwurst), Kartoffelrösti.

Geschwellte Kartoffeln, Quark, Tee.

Radieschen, Butterbrot, Käse, Tee.

Reisbrei, Heidelbeerkaltschale.

Rhabarberomeletten, Brot, Tee.

Hafersuppe, frische Früchte.

Frische Heidelbeeren, Brot, Butter, Kräutertee.

Gebratene Spätzli, Dörrobst.

Brotschnitten, Zuckermelonen.

Grießauflauf, Pflaumenkompott.

Herbst — Winter:

Nudeln, Apfelmus von Fallobst.

Apfelomeletten, Brot, Tee (Kräutertee).

Geschwellte Kartoffeln, Butter oder Käse, Rührmilch oder Milchkaffee.

Wurstsalat, Röstkartoffeln, Brot, Kräutertee.

Maisbrei, Wienerli (kl. Würstchen), Preiselbeeren.

Kartoffelriebel, gekochte Birnen.

Reisschmarren, Holunderbeerbrei.

Aepfelrösti, Brot, Kräutertee.

Käsrösti, Aepfelbrei.

Aepfelreis, Trauben.

Milchpfluten, Zwetschgenkompott.

Reisauflauf mit Aepfeln, Brot, Tee.

Kartoffelsuppe, Aepfel und Nüsse, Brot.

Auflauf von sterilisierten Kirschen oder Zwetschgen, Brot, Tee.

Röstkartoffeln, Milchkaffee.

Fotzelschnitten, eingemachte Usteräpfelstückli.

Kakao oder Milchkaffee, Brot, Butter, Konfitüre.

Grießköpfli mit Haselnüssen, Brot, Tee.

Käseomeletten, Brot, Tee, Orangen.

Bücklinge (geräucherte Heringe), Röstkartoffeln.

Beispiele für reichhaltigere Mittagessen.

Frühling — Sommer:

Geröstete Mehlsuppe.
Hackbraten, Risotto, Kopfsalat.
Weinschnitten.

Erbsensuppe.
Schweinsbraten, Bayrisch Kraut, Kartoffelstock.
Rhabarbercreme, kleines Gebäck.

Weiße Kartoffelsuppe.
Kalbfleischvögel, Makkaroni gebraten, Tomatensalat.
Grießauflauf.

Dünklisuppe von Gemüsebrühe.
Kartoffelküchlein, Suppengemüse, Lattichsalat.
Kirschenauflauf.

Reissuppe.
Spargel mit Vinaigrette oder Buttersauce.
Gefüllte Kartoffeln, gemischter Salat.
Rhabarberküchlein.

Kerbelsuppe.
Kalbfleischklößchen in Reisring, Kefen, Kopfsalat.
Erdbeerschnitten.

Gebundene Reissuppe.
Hecht in Rahmsauce, Fischkartoffeln, Salat.
Omeletten mit Konfitüre gefüllt.

Tomatensuppe.
Bratwürste, Bohnen, Wurzelsalat.
Früchtebrötchen.

Gemüsesuppe.
Schweinskotelette, Erbsen mit Karotten,
glasierte Kartöffelchen, Kopfsalat.
Kirschenküchlein (s. Nr. 670).

Goldwürfelisuppe.
*Minestrone.
Erdbeerkaltschale, Kleinbackwerk.

Herbst — Winter:

Tomatensuppe.
Beefsteaks, Schmalzbohnen, Gurkensalat.
Traubentorte.

Griessuppe.
Gefüllte Kalbsbrust, gebackene Kartoffeln (Pommes frites), Endiviensalat.
Aepfelküchlein.

Hafersuppe.
Frikandellen von übriggebliebenem Fleisch, Kabissalat.
Zwetschgenkuchen.

Einlaufsuppe.
Küchenpastetli, Schwarzwurzelgemüse, gemischter Salat.
Windbeutel mit Creme gefüllt.

Weiße Gemüsesuppe.
Rindfleischvögel, Bohnen, Selleriesalat.
Rüblitorte.

Flädchensuppe.
*Irish stew, Zichoriensalat.
Fastnachtsküchlein.

Schweizersuppe.
Mailänderschnitzel, Kartoffelstock, Randensalat.
Arme Ritter.

Erbsensuppe.
Geräucherte Zunge, saure Kartoffeln.
Eierplattenmus mit Früchten.

Baumwollsuppe.
Schafvoressen, Nudeln, Kabissalat.
Griesköpfli.

Grünkernsuppe.
Fische gebacken, Salzkartoffeln, Mayonnaise.
Aepfeltorte.

Beispiele für reichhaltigere Abendessen.

Frühling — Sommer:

Radieschen, Butterbrot.
Nudeln, sterilisierte Usteräpfelstückli.

Kaltes Fleisch, Kartoffelomeletten, Birnen mit Preiselbeeren.

Brotpfannkuchen, Aepfelmus.

Maisschnitten, Rhabarberkompott.

Schinkenkartoffeln, Kopfsalat.

Reisküchlein, gekochte Dörrzwetschgen.

Rahmschnitten, Kirschenbrei.

Kirschenauflauf, frische Kirschen.

Omeletten, Heidelbeerkompott.

Käsespätzchen, Kopfsalat.

Herbst — Winter:

Eierkutteln, rohe Heidelbeeren.

Spinatkuchen, Milchkaffee.

Eierpfannkuchen, rohe Pflaumen.

Eierplattenmus mit Brot, Holunderbeerbrei.

Nudelauflauf, Trauben, Nüsse.

Käseschnitten, gemischter Salat.

Kartoffelauflauf, Randensalat.

Zwetschgenkuchen, Milchkaffee oder Kakao.

Kartoffelpfannkuchen, Aepfelkompott.

Reisauflauf mit Aepfeln, Orangen, Nüsse.

Zu diesen Abendessen wird noch Brot, Butter oder Käse, Schwarztee oder Kräutertee serviert.

Beispiele für Mittagessen für festliche Anlässe.

Frühling — Sommer:

Suppe mit Grießklößchen.
Schinkenpastetchen, Spinat.
Gefüllte Kalbsbrust, gemischter Salat.
Nußtorte, Schlagrahm oder Creme.

Erbsensuppe mit Mehlerbsen.
Felchen gebraten, Salzkartoffeln.
Geräucherte Zunge, sterilisierte Bohnen, Salat.
Karamelpudding.

Grünkernsuppe.
Forellen gesotten, mit holländischer Sauce, Fischkartoffeln.
Gespicktes Filet, Risotto, Kopfsalat.
Erdbeertorte.

Ochsenschwanzsuppe.
Reistimbal.
Roastbeef, Kartoffeln à la duchesse, Kopfsalat.
Kirschentorte.

Spinatsuppe.
Spargel mit holländischer Sauce.
Poulet gebraten, Spaghetti auf ital. Art, Kopfsalat.
Himbeereis, Biskuittorte.

Herbst — Winter:

Goldwürfelsuppe.
Milkenpastete (Vol au vent).
Schafskeule gebraten, roh gebratene Kartoffeln, Kabissalat.
Zwetschgenkuchen.

Klare Reissuppe.
Falsche Austern.
Gansbraten mit Kastanien, Sauerkraut.
Mandeltorte, Fruchteis.

Linsenmehlsuppe.
Feine Kräuteromeletten.
Kalbsbraten, Tomatenreis, gemischter Salat.
Schichtpudding mit Weinsauce.

Bouillon mit Markklößchen.
Kässoufflé in der Schüssel.
Beefsteaks mit Kräuterbutter, Bohnen, Kartoffelsalat.
Feine Aepfeltorte.

Linsensuppe mit Rebhuhn.
Steinbutt mit feiner Sauce, Salzkartoffeln.
Rehschlegel gebraten, Bouillonreis, gemischter Salat.
Fruchtbombe (Götterspeise).

Beispiele für kleinere Gesellschaftsabendessen.

Frühling — Sommer:

Garnierte Platte von kaltem Fleisch.
Makkaroniauflauf, gedämpfte (sterilisierte) Tomaten.
Kastanien mit Schlagrahm.

Kässoufflé in Kästchen.
Reistimbal mit Gemüsen garniert. Gemischter Salat.
Sandtorte, Zabayone (ital. Weincreme).

Schleimsuppe.
Muschelgericht.
Schnitzel mit Tomaten, grüne Erbsen in Butter geschwenkt, Salat.
Erdbeerschnitten.

Schweizersuppe.
Gefüllte Tomaten.
Gitzibraten, Petersilienkartoffeln, Salat mit Eiern garniert.
Rhabarberkuchen.

Kartoffelpastetchen mit Käse.
Falscher Salm, Blumenkohl gratiniert.
Beerenkaltschale, kleines Backwerk.

Herbst — Winter:

Feine Schleimsuppe.
Käseauflauf.
Geräucherte Zunge mit brauner Sauce, Bohnen, Salat.
Früchtetimbal.

Kleine Pastetchen.
Fische gebacken, Salzkartoffeln, Mayonnaise oder holländische Sauce.
Gansbraten, Sauerkraut.
Aepfeltorte.

Sardinen als Vorspeise.
Rehkeule mit brauner Sauce, italienische Spaghetti, gemischter Salat.
Reisspeise mit Ananas.
Aepfel, Orangen, Nüsse, Konfekt.

Ochsenschwanzsuppe.
Fische in Mayonnaise.
Filet als falscher Rehbraten, Risotto, Salat.
Omelette soufflée mit Rum.

Schwarzwurzelauflauf.
Hasenpfeffer, Kartoffelstock, Pilzsalat.
Rahmtorte.
Früchte, Konfekt.

Büfett für größere Abendgesellschaft.

Hiefür eignen sich folgende Speisen: Einige Schüsseln mit verschiedenen belegten Brötchen. Man rechnet 4—5 Brötchen auf die Person.

Eine kalte Pastete.

Kalter Fisch in Mayonnaise mit Sulz garniert.

Verschiedene Schüsseln feiner Salat.

Kaltes gebratenes Poulet.

Gekochter, kalter Schinken. Feine Wurstwaren.

Kaltes gespicktes, gebratenes Filet oder Wildbretbraten.

Sulz. Gefüllte Eier.

Torten, Cremen. Gestürzte Cremen.
Früchtekuchen.
Eis, Waffeln. Kleines Backwerk.

Früchte, Früchtepasteten.

Tee. Fruchtsäfte. Weine. Eiskaffee.

Jede einzelne Platte soll recht hübsch garniert sein, Fleischspeisen müssen zerlegt und wieder in ihre ursprüngliche Form gebracht werden.

Man stellt die Speisen in guter Ordnung auf einen gedeckten Tisch, eine feine Torte, oder eine schöne Fruchtschale gibt man in die Mitte des Tisches. Mit grünen Zweigen und einigen Blumen kann man den Tisch auch noch leicht schmücken. Dann sorge man dafür, daß die Gäste, die sich bei dieser Art Bewirtung meist selbst bedienen, die hiefür nötigen Teller, Bestecke, Servietten, Brötchen, leicht zur Hand haben.

Diese Art Aufwartung erlaubt es uns, zu einem fröhlichen Festchen im Hause mehr Gäste einzuladen, als man an einer gedeckten Tafel setzen könnte; der Raum, den sonst der große Eßtisch einnehmen würde, wird für andere Zwecke, für kleine Aufführungen, für Spiele usw. frei. Auch kann die Hausfrau alles rechtzeitig vorbereiten, sie braucht sich am Abend selbst nicht mehr um die Küche zu kümmern und kann sich ganz ihrer Gesellschaft widmen.

Vegetarische Speisezettel.

Beispiele für einfache vegetarische Mittagessen.

Frühling — Sommer:

Haferschleimsuppe.
Kartoffelpfannkuchen, Nüßlisalat.

Tomatensuppe.
Kartoffelauflauf, Kefen (Zuckererbsen) mit weißer Sauce, Kopfsalat.

Reissuppe.
Stachys gratiniert, Kartoffelsalat mit Brunnenkresse.

Geröstete Mehlsuppe.
Risotto, Karotten gedämpft, Löwenzahnsalat.

Braune Kartoffelsuppe.
Spinatauflauf, Salzkartoffeln, Selleriesalat.

Einlaufsuppe (Spätzlibrühe).
Käsespätzli, Spinat gedämpft, Rüblisalat.

Röstsuppe von Brot.
Spinatomeletten, Kopfsalat.

Gemüsesuppe.
Gefüllte Kohlrabi, Maisschnitten, Salat.

Königinsuppe (Maggi).
Blumenkohlauflauf, Kartoffelschnitzchen, Salat.

Gemüsebrühe mit Einlage.
Tomaten gratiniert, Makkaroni, Gurkensalat.

Radieschen, Butterbrot.
Gemischtes Gemüse in Reisring, Tomatensalat.

Dünklisuppe (Blumenkohlwasser).
Blumenkohl gebacken, Bohnensalat.

Gemüsesuppe mit Grießklößchen.
Hafergrützfrikandellen, Bohnen, Lattichsalat.

Kartoffelsuppe.
Grünkernschnitten, Rettichsalat.

Maggisuppe.
Salbeiküchlein, Salat.

Holunderküchlein, Milchkaffee.

Lattichauflauf.
Brühreis abgeschmälzt, Salat.

Grießschnitten, Mangoldstiele.
Kirschen.

Brotrösti, Heidelbeeren.

Kartoffeln in der Schale, Brot, Butter, Käse.
Gekochte Heidelbeeren mit gerösteten Brotwürfelchen.

Herbst — Winter:

Hafersuppe.
Reisküchlein, Lattichgemüse, Rettichsalat.

Gemüsesuppe.
Linsen, Blumenkohl abgeschmälzt, Endiviensalat.

Grießsuppe.
Kartoffelpfluten, Weißrübenpüree, Kabissalat.

Kartoffelsuppe.
Reismangoldauflauf, Randensalat.

Kräutersuppe.
Nudelpfannkuchen, Dörrobst.

Erbsensuppe.
Kartoffelklöße, Sauerkraut.

Braune Mehlsuppe mit Zwiebeln.
Schwedenklöße, Blumenkohlsalat.

Restensuppe.
Makkaroni mit Bohnen, Selleriesalat.

Hafersuppe.
Lauchauflauf, Linsensalat garniert.

Selleriesuppe.
Sauerkraut, Erbsenpüree.

Weiße Bohnensuppe (Kostsuppe).
Kohlrollen mit Reis, Wurzelsalat.

Dampfnudeln, gekochte Dörrzwetschgen.
Orangen.

Juliennesuppe.
Spaghetti auf italienische Art. Gedämpfte sterilisierte Tomaten.

Feinmehlsuppe.
Maultaschen, Usteräpfelstückli.

Linsenmehlsuppe.
Ravioli, gekochte Birnen.

Sagosuppe.
Makkaroni mit Spiegeleiern, gedörrte saure Aepfelstückli.

Gemüsebrühe mit Flädcheneinlage.
Kartoffeln mit Birnen, Randensalat.

Bohnensuppe.
Gefüllte Kartoffeln, Kabissalat (rohes Sauerkraut).

Erbssuppe mit Reis.
Schwarzwurzelauflauf, Kartoffelsalat garniert.

Aepfelkuchen (Aepfelwähe), Milchkaffe.

Beispiele für einfache vegetarische Abendessen.

Frühling — Sommer:

Auflauf von sterilisierten Kirschen oder Zwetschgen.

Aepfelrösti. Aepfel, Nüsse.

Rhabarberpfannkuchen. Orangen.

Griesbrei, eingemachte Heidelbeeren.

Reisschmarren, sterilisiertes Zwetschgenkompott, Orangen.

Maisrösti, Preiselbeeren, Aepfel.

Aufgezogene Griesspfluten, Rhabarberkompott.

Diätspeise mit Erdbeeren.

Radieschen, Butterbrot, Käse.

Hafersuppe, rohe Kirschen.

Herbst — Winter:

Sauermilch, geschwellte Kartoffeln.

Aepfel, Birnen, frische Nüsse, Brot.

Heidelbeerkaltschale, Brot, Butter.

Apfelauflauf mit Reis.

Reisbrei, Apfelmus.

Diätspeise mit Aepfeln. Grahambrot.

Geschwellte Kartoffeln, Butter, Quark, Milchkaffee.

Eierhaber, Aepfel, Nüsse, Malagatrauben.

Kastanien gebraten, Butter, Brot, Aepfel, Orangen.

Aepfelspeise. Rohes Obst.

Zu diesen Abendessen wird Brot und beliebig noch Kräutertee serviert.

Beispiele für reichhaltigere vegetarische Mittag- und Abendessen.

Frühling — Sommer:

Weiße Kartoffelsuppe.
Makkaroniauflauf, gedörrte saure Aepfelstückli.
Orangenkompott mit Aepfeln.

Königinsuppe (Maggi).
Blumenkohlauflauf, Kartoffelklöße, Nüßlisalat.
Rhabarberkompott auf gerösteten Brotwürfeli.

Einlaufsuppe.
Spinat mit Spiegeleiern, Salzkartoffeln, Zichoriensalat.
Ofenküchlein mit Rahm gefüllt.

Spargel mit feiner Buttersauce.
Spinatpudding, Kartoffelsalat garniert.
Rhabarberkuchen.

Spinatsuppe.
Kefen (Zuckererbsen) auf gerösteten Brotschnitten, Kartoffelküchlein, Kopfsalat.
Kirschenpfannkuchen.

Kerbelsuppe.
Radieschen mit Butterbrot.
Kräuteromeletten, gedämpfte Tomaten.
Kirschenauflauf.

Klößchensuppe.
Gefüllte Tomaten, Kartoffelkugeln, Salat aus jungen Gemüsen.
Erdbeeren mit Schlagrahm. Gebäck.

Gemüsesuppe.
Käseklößchen, Oberkohlrabi in Rahmsauce, Spargelsalat.
Johannisbeeren, Mandeltorte.

Artischocken.
Gefülltes Kraut (mit Reis), Saucekartoffeln. Salat.
Früchtetörtchen.

Gerstensuppe.
Käseauflauf.
Kefen auf Brotschnitten, Kartoffelköpfchen.
Apfelstrudel.
Frische Früchte.

Käsepastetchen.
Garnierte Salatplatte, panierte Kartoffeln.
Johannisbeeren, Rüblitorte.

Herbst — Winter:

Gemüsesuppe.
Linsen, abgeschmälzter Blumenkohl, Endiviensalat.
Apfelküchlein.

Hafersuppe.
Englischer Volkspudding.
Schokoladebirnen.

Feinmehlsuppe.
Kastanienpüree, Apfelkompott.
Trauben.

Kümmelsuppe.
Gemüseauflauf, Petersilienkartoffeln, Randensalat.
Zwetschgenkuchen.

Braune Kartoffelsuppe.
Mangoldspätzli, Mangoldstiele als Auflauf, Rübensalat.
Gefüllte Aepfel.

Bauernsuppe.
Grießklöße, Schwarzwurzeln, Blaukrautsalat.
Gebrannte Creme, Kleinbackwerk.

Gebundene Gerstensuppe.
Morchelspeise, gemischter Salat.
Birnenkompott.
Kleinbackwerk.

Gemüsebrühe mit Einlage.
Kartoffelstock, Suppengemüse, Selleriesalat.
Grießpudding, Quittenkompott.

Kartoffelsuppe.
Maispfluten, Usteräpfelstückli.
Kastanienpüree mit Schlagrahm.
Aepfel, Nüsse.

Klare Reissuppe (mit Gemüsebrühe).
Kartoffelklöße, Stachys gedünstet, Wirzsalat.
Haselnußcreme, Kleinbackwerk.

Maggisuppe.
Kartoffelkuchen, Bayrisch Kraut.
Schokoladenspeise.
Aepfel.

Goldwürfelsuppe (mit Gemüsebrühe).
Rosenkohl mit Kastanien, Kartoffelsalat.
Apfelbrot.

Diesen Speisezetteln kann zur Bereicherung noch eine schön garnierte Fruchtschale mit frischen und feinen Dörrfrüchten beigefügt werden, ebenso kann man zum Schluß noch Käse mit Brot servieren.

Für gesellschaftliche Anlässe, wo man des Guten etwa noch mehr bieten möchte, können die Beispiele „für festliche Anlässe“, und „für kleinere Gesellschaftsabendessen“ auch hier gelten. Die Hausfrau, die ihren Gästen kein Fleisch servieren will, oder die es mit Rücksicht auf die Gäste nicht tun darf, wird bei einigem Nachdenken die dort angegebenen Fleischspeisen durch andere ersetzen können. An Stelle von Schinkenpastetli z. B. gibt man ein feines Gemüseragout in die Pastetli, einen Reistimbal kann man ebensogut mit fein zubereiteten Erbsli, Tomaten u. dgl. füllen und garnieren, usw.

Im übrigen soll gerade der Vegetarismus zur Einfachheit führen und uns von der Vielerleiesserei ein wenig erlösen!

Es sollen hier noch einige Beispiele für ganz einfache vegetarische Küche für die Ferienzeit folgen. Wer sich mit solch einfacher Lebensweise begnügt, kann leicht mit seiner Familie die Sommerferien auf Bergeshöhe in eigener Haushaltung zubringen und wird neugestärkt zur Arbeit zurückkehren.

Speisezettel aus der Ferienküche.

Morgenessen: Heidelbeeren mit Zucker, Butterbrot.
Mittagessen: Omeletten, Dörrzwetschgen.
Abendessen: Grießköpfli, Heidelbeerkompott.

Morgenessen: Bananenkakao, Butterbrot.
Konfitüre von gedörrten Aprikosen.
Mittagessen: Makkaroni, Rüblisalat.
Abendessen: Gebratener Mais, Heidelbeeren.

Morgenessen: Butterbrot, Holunderkonfitüre.
Mittagessen: Gemüsesuppe.
Risotto, Bohnensalat.
Abendessen: Gemischter Tee (Lindenblüten, Pfefferminz, Schafgarben).
Heidelbeerpudding, Brot.

Morgenessen: Heidelbeeren oder Feigen und Malagatrauben, Brot, Honig, geriebene Haselnüsse.
Mittagessen: Linsen, gedörrte Usteräpfelstückli.
Abendessen: Brot, Butter, Honig, Heidelbeeren.
Kräutertee.

Mittagessen: Omeletten, gekochte Dörrbirnen.
Abendessen: Gebratener Maisbrei, Brot, Butter, Honig.
Kräutertee.

Mittagessen: Hafersuppe.
Geschwellte Kartoffeln, Butter, Quark.
Abendessen: Rühreier, Kakao, Butterbrot.

Mittagessen: Risotto, Bohnen- und Kopfsalat,
Schmalzküchlein.
Abendessen: Brot, Butter, Honig, Lindenblüten-, Pfefferminztee, Feigen und Bordeauxpflaumen.

Mittagessen: Kohlrabi- und Rübligemüse, Makkaroni, Salat.
Abendessen: Frische Heidelbeeren, Brot, Butter,
Tee.

Mittagessen: Feigen, Nüsse, Bauernbrot, getrocknete Pflaumen und Aprikosen (im Freien gegessen).
Abendessen: Frische Heidelbeeren, geriebene Haselnüsse, Brot, Honig, Butter, Kräutertee.

Mittagessen: Grünkernflockensuppe.
Weiße Böhnli, gedörrte Usteräpfelstückli.
Abendessen: Bratkartoffeln, Brot, Honig, Kräutertee.

Der Haus- und Zimmergarten.

Ein Kapitel über Gartenbau und Blumenpflege.

Den Leserinnen des „Fleißigen Hausmütterchen" gewidmet
von Ernst Meier, Kunst- und Handelsgärtner in Rüti-Zürich,
Redakteur und Herausgeber des „Schweizer. Pflanzenfreund".

Anspruch auf Vollständigkeit kann diese Abhandlung nicht erheben. An Hand der gegebenen Winke soll der Leser durch eigene Ueberlegung und getrieben von der Liebe zur Sache den vollen Erfolg in der Gartenbebauung und Blumenpflege zu erreichen suchen. Wer sich angewöhnt, zu beobachten, die Vorgänge im Pflanzenwachstum zu verfolgen, der wird mit jedem Tage dem vorgesetzten Ziele näher kommen. Die Natur erweist sich dem stets dankbar, der bestrebt ist und sich Mühe gibt, sie zu erforschen, die wunderbare Entwicklung, die speziell in der Pflanzenwelt zutage tritt, kennen zu lernen. Zum Glück werden die wenigsten Gärten in vier Wände eingeschlossen, und wer es soweit gebracht hat, seinen Hausgarten geschmackvoll einzuteilen und anzupflanzen, der empfindet ein Gefühl des Stolzes und der inneren Freude, wenn andere Leute seinen Garten beschauen und etwas daraus zu lernen suchen. Merkst du, lieber Leser, was ich damit sagen will, ich will dich daran erinnern, daß auch im Gartenbau das „Ablugen" gestattet ist. Blicke also auf deinen Spaziergängen in gut gepflegte Gärten und spioniere so viel deine Augen zu sehen und deine Sinne zu fassen vermögen. Wenn du es richten kannst, überrasche den tüchtigen „Privatgärtner" sogar direkt an der Arbeit, beobachte die Handhabung der Werkzeuge, schau zu, wie er die Beete so gut einteilt, wie das Abschnüren so flink von statten geht, verfolge seine „Vörteli" beim Säen, Pflanzen, Hacken, Gießen usw. Gartenkünstler unter den Laien gibt es überall, an Gelegenheit des „Ablugens" fehlt es bestimmt nicht.



Viele Frauen glauben sich aber nicht nur des „Ablugens", sondern der Gartenarbeit überhaupt schämen zu müssen. Diese Eitelkeit ist nicht nur unangebracht, sondern sie ist auch geradezu gefährlich — sagt doch ein altes Sprichwort:

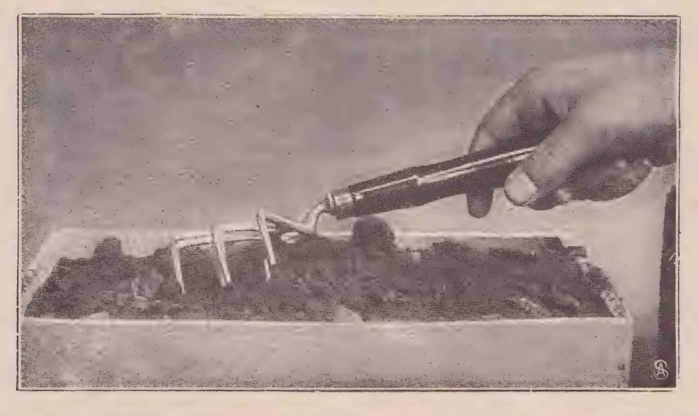
Gartenarbeit schafft frisches, sprudelndes Leben.
Untätigkeit bringt Tod und Verderben.

Menschen, die zu einer Arbeit in geschlossenen Räumen gezwungen sind, kann die Tätigkeit in freier, frischer Luft, während der freien Stunden, nicht genug empfohlen werden. Ganz besonders die Arbeit im Garten darf im besten Sinne empfohlen werden. Namentlich Töchter, die tagsüber in Büros, Fabriken oder Magazinen sich aufhalten, sollten am Abend, statt mit einer Handarbeit ans Fenster zu sitzen, dem durch die Tagesarbeit erschöpften Körper Gelegenheit geben, sich durch Gartenarbeit, der besten Gymnastik, in frischer Luft Erholung zu schaffen.

Große Erleichterung in der Besorgung des Hausgartens und der Blumenpflege bringt oft das Studium eines guten Buches oder das Halten einer Gartenbauzeitung. Es gibt viele ganz billige und doch sehr lehrreiche Gartenbaubücher, in denen erfahrene Berufsmänner oder Gartenfreunde ihre gesammelten Erfahrungen der Allgemeinheit widmen. Die bekannte Broschüre „Erprobte und bewährte Mittel gegen die hauptsächlichsten Schädlinge der Gartengewächse" kostet z. B. nur 20 Rp. und bietet des Nützlichen und Wertvollen doch sehr viel, so daß sie jedem Gartenbesitzer bestens empfohlen werden kann. Auch über die Gemüsezucht, den Blumengarten, die Rosenzucht, über Beerenobstpflege, über Obstbaumbehandlung usw. existieren billige, überaus praktisch geschriebene, illustrierte Schriften. Wer irgend so ein nützliches Büchlein sich anschaffen möchte, hole meinen Rat ein; er wird gerne unentgeltlich mitgeteilt, sofern auf „Das fleißige Hausmütterchen" Bezug genommen wird.

„Gutes Werkzeug — halbe Arbeit!" Dieses kurze Wort sollte jeder Gartenbesitzer beherzigen. Ein richtiges Werkzeug ist entschieden auch eine Hauptsache bei der Gartenarbeit.

Ich hatte schon häufig Gelegenheit zu beobachten, wie z. B. mit ganz abgenützten oder dann mit abnormal schweren ungeeigneten Geräten im Garten herumhantiert wurde. Mit dergleichen Geschirren richtet man trotz aller Müheanwendung nichts aus, und zudem wird dabei manche Arbeit sehr



„Wühleisen", sehr nützliches Häckchen zum Auflockern und Jäten der Blumen- und Gemüsebeete.

mangelhaft ausgeführt. Es kommt z. B. sehr darauf an, ob man beim Umgraben des Landes einen brauchbaren, genügend tief in die Erde eindringenden Spaten oder eine Grabgabel verwendet statt eines alten, abgenützten, zu kurz gewordenen Spatens. In letzterem Falle kann die Bodenlockerung nicht in der absolut notwendigsten Art ausgeführt werden, der zur

Fruchtbarmachung der Erde nötige Frost kann nicht tief genug einwirken; die Erde bleibt schwer und undurchlässig.

In eng bepflanzten Beeten bedient man sich oft einer schweren, ungeeignet geformten Hacke statt eines kleinen Handhäckchens, mit dem man die Arbeit ebensogut ausführen kann, dabei aber nicht zu tief eindringt und keine Wurzeln hebt oder beschädigt.

In manchen Fällen genügt allerdings die bloße Bodenlockerung nicht, um die gewünschte Fruchtbarkeit zu erzielen, man muß zu einer rationellen Bodenverbesserung schreiten. Auch hier heißt es nicht zu sehr sparen; denn das hierzu verwendete kleine Kapital trägt ohne Ausnahme reichlich Zinsen. In schweren unaufgeschlossenen Böden gedeihen die meisten Blumen und viele Gemüsepflanzen nicht recht. Einige Säcke Kalkmehl, eventuell etwas Torfmull und Ruß bewirken in den meisten Fällen Wunder. Einem Freunde, dem in seiner schweren Gartenerde nichts gedeihen wollte, gab ich zur Bodenverbesserung folgendes Rezept: Mitte November, wenn alles Gemüse von den Beeten genommen ist, wird das Land möglichst tief umgespatet, nötigenfalls rigolt. Nachher schaufelt man die Erde zu 25 cm hohen Wällen auf, so daß also nur Graben und Hügel entstehen. Zwischen diesen Erdmaden bringe man dann ziemliche Mengen feinen Holländer-Torfmull und darüber eine dünne Schicht Knochenmehl. In dieser Verfassung läßt man den Garten liegen bis zum ersten stärkeren Frost. Alsdann leere man die Jauchegrube und schütte alles, dick und dünn, über das Land. Hat diese Jaucheüberschüttung stattgefunden, wird zuletzt der Garten mit einer Schicht Kalkmehl, gebranntem Düngkalk überstreut, und zwar darf man auf den Quadratmeter bis 500 g Kalk streuen. (Wo echter Aetz-Düngkalk nicht erhältlich ist, wende man sich an den Verfasser dieses Artikels.) In diesem Zustande läßt man den Garten bis zum Frühjahr liegen, damit die Erde recht intensiv durchfrieren kann. Im Frühjahr, nachdem die Erde etwas abgetrocknet ist, verebnet man das Land und mischt zuletzt mit den Zinken eines Kräuels alles gut durcheinander. Vor der Pflanzzeit wird dann nochmals leicht umgegraben und das Land in Beete eingeteilt. Da, wo es sich um die Anpflanzung von Kohlarten handelt, empfiehlt es sich sehr, die Beete vor der Pflanzung mit Ofenruß zu bestreuen und den Ruß mit den Zinken des Rechens unterzuhacken. Der Ruß, im Vereine mit dem Kalk, verhütet das Ueberhandnehmen des Erdpilzes: Plasmodiophora brassicea genannt, der die Kropfkrankheit der Kohlgewächse hervorruft. Der Pilz greift im Frühjahr die Wurzeln der jungen Kohlgewächse an, wodurch Anschwellungen oder Kröpfe entstehen. Man nennt die Krankheit auch Kohlhernie.



Von der Kropfkrankheit (Kohlhernie) befallene Kohlrabi.

Wo diese Krankheit zuvor stark aufgetreten ist, sollte man in die Jauche, die man für das betreffende Land verwendet, etwas „Antiregalin“ schütten. Man rechnet auf 100 l Jauche 500 g „Antiregalin“.

Selbstverständlich darf man auch zur Bestellung des mit besonderer Sorgfalt hergerichteten Gartens kein schlechtes Saatgut verwenden. Leider wird in diesem Punkte noch viel gesündigt. Nur zu oft lassen sich die Gartenbesitzer von herumziehenden Hausierern überreden, obschon ganz allgemein bekannt geworden sein dürfte, daß solche Händler meistens Samen von sehr zweifelhafter Qualität mit sich führen.

Für unsere klimatischen Verhältnisse ist sowohl in Gemüse, als auch in Blumen nur das beste Saatgut gut genug, und der Gartenbesitzer, der ja in der Regel kleine Quantitäten benötigt, sollte auf einige Batzen Mehrauslage nicht sehen. Der Samenhandel ist ein Vertrauensgeschäft. Der Gartenbesitzer und Blumenfreund sieht es dem Samen nicht an, ob er aus einem südlichen oder nördlichen Zuchtlande stammt. Dies ist aber gerade die größte Hauptsache. Ein aus Italien stammender Wintersalat wird z. B. bei uns nie einen befriedigenden Ertrag liefern, währenddem eine Sorte, die aus Norddeutschland stammt, die besten Erträge liefern kann.

Was hier von den Gemüsesamen gesagt ist, gilt natürlich erst recht von den Blumensamen. Auch hier müssen in der Regel die teuersten Samen als die billigsten bezeichnet werden. Es ist eine bekannte Tatsache, daß eine Pflanzengattung, je veredelter und vollkommener sie ist, desto geringeren Samenansatz hat, und desto mehr muß man für solche Samen bezahlen.

Mit dieser Einleitung wären wir bereits bei der Bearbeitung des Gartens angelangt. Wir haben schon erfahren, wie schwere Erde in lockere, fruchtbare Gartenerde umgewandelt werden kann. Nachfolgendes Kapitel soll nun die Arbeiten im Gemüsegarten behandeln und über die empfehlenswertesten Gemüsesorten Aufschluß geben. Beginnen wir nun mit dem

Umgraben des Gartens.

Zu den wichtigsten Arbeiten im Gemüsegarten gehört das Umgraben. Wo immer möglich, sollte das Land im Herbst umgegraben werden. Zu dieser Zeit legt man die Erde in große Schollen; je unebener die Oberfläche, desto größer ist sie und desto mehr vermögen Frost, Schnee und Feuchtigkeit auf sie einzuwirken.

Das Land muß 30 cm tief gegraben werden, was nebst tiefem Stechen durch gerades Halten der Grabgabel oder des Spatens erreicht wird. Zum Umgraben des Gemüsegartens bedient man sich entweder einer amerikanischen Grabgabel oder eines praktisch konstruierten Spatens. Als bestes Gerät dieser Art sei der hier abgebildete Normalspaten empfohlen, der so gestaltet ist, daß ein Anhängen des Bodens an ihm so gut wie ausgeschlossen ist.



Normal-Spaten, bester Spaten zum Umgraben d. Gartenlandes.

Ist das Gelände uneben, wird mit dem Graben immer oben angefangen, da durch das abfließende Wasser und durch die Sommerbearbeitung des Landes immer Erde nach unten gebracht wird. Auf ebenem Gelände wird gewöhnlich auf einer Schmalseite begonnen, wobei die Erde des ersten Grabens auf die entgegengesetzte Seite gebracht werden soll. Beim Umgraben im Frühling und Sommer sollten die Oberfläche

möglichst geglättet und alle Schollen, auch die in der Tiefe des Grabens, zerkleinert werden. Zweckdienlich verwendet man auch schon während des Grabens, sofern dies erst im Frühjahr unmittelbar vor der Anpflanzung stattfindet, den Kräuel, so daß nach demselben die Beete nur noch mit dem Rechen geebnet werden müssen.

Düngung und Wechselwirtschaft im Gemüsegarten.

Durch starke Düngung des Gemüsegartens wird das Wachstum der Gemüse wesentlich gefördert und gerade in der Raschheit der Erzeugung der Pflanzenteile liegt die Feinheit der Gemüse. Salat, Sellerie, Zwiebeln usw. sind, schnell gewachsen, für die Küche wertvoller. Die meisten Gemüsesorten lieben Stalldünger, und es darf dieser reichlich angewendet werden, zuviel kann nicht leicht gegeben werden.

Die Hauptdüngung wird am besten mit dem Umgraben verbunden. Dem Stallmist gebührt, wie schon erwähnt, vor allen anderen Düngern der Vorzug. Er wird auf das umzugrabende Land gleichmäßig ausgebreitet und nicht an Haufen gesetzt, von welchem dann die Furchen beim Umgraben gefüllt werden. Je gleichmäßiger der Dünger im Boden verteilt ist, desto besser ist seine Wirkung. Auch soll er tief untergegraben werden, daß er bei der Frühlingsbearbeitung des Landes mit dem Kräuel nicht mehr hervorgezogen wird. Auf 100 m² Land rechnet man zu kräftiger Düngung ³/₄ m³ Stallmist. Ein mittelstarkes Fuder faßt zirka 1¹/₂ m³, was also für zwei Aren genügt. Hat man nicht genügend Dünger zur Verfügung, so wird das Land, welches nächstes Jahr mit stark zehrenden Gemüsen bestellt wird, am kräftigsten gedüngt.

Der Wechselwirtschaft im Gemüsebau wird oft, namentlich bei kleineren Gemüsegärten, nicht die gebührende Beachtung geschenkt. Eine Zeitlang lassen sich die Folgen der Unterlassung der Wechselwirtschaft durch Bodenbearbeitung und gute Düngung ausgleichen. Schließlich bleibt aber der erwünschte Kulturerfolg doch aus.

Eine jede Pflanzenart bedarf einer Summe von Nährstoffen, nur braucht die eine Pflanze von gewissen Stoffen mehr, von andern weniger, und die eine bevorzugt vielleicht gerade die Stoffe, welche die andere verschmäht. Eine gleichmäßige Ausnutzung aller Nährstoffe des Bodens und des ihm zugeführten Düngers kann also nur dann stattfinden, wenn nacheinander verschiedene Pflanzenarten auf derselben Fläche angebaut werden.

Der Fruchtwechsel läßt sich im Gemüsebau um so leichter durchführen, weil bei den Gemüsepflanzen eine große Mannigfaltigkeit hinsichtlich der Zeit des Anbauens, der Dauer der Kultur, der Art des Wachstums usw. besteht. Einzelne Gemüsesorten werden im Spätherbst, andere im zeitigen Frühjahr, andere erst Ende Mai und Juni angesät, wieder andere erst um diese Zeit ausgepflanzt; einige Sorten werden im Frühjahr schon geerntet, andere im Sommer oder zeitigen Herbst, während wieder andere erst im Spätherbst eingeheimst werden. Einzelne Gemüsesorten haben eine so kurze Vegetationsdauer, daß man auf demselben Boden zwei oder drei solcher Sorten sich im Laufe eines Jahres folgen lassen kann.

Man spricht deshalb im Gemüsebau auch von Vor- und Nachfrucht, allerdings in etwas anderem Sinne als in der Landwirtschaft; denn während man hier unter Vorfrucht die im Vorjahre gebaute Frucht im Gegensatz zu der neu zu bestellenden Saat und unter Nachfrucht die nächstjährige Kultur versteht, meint man im Gartenbau unter der Bezeichnung Vor- und Nachfrucht die noch in demselben Jahr vor und nach der Hauptfrucht anzu-

bauenden Gemüsesorten, die natürlich von kürzerer Vegetationsdauer sein müssen, als die Hauptfrucht. Als solche Vorfrüchte eignen sich z. B. Spinat, Radieschen, Salat, Mairüben, frühe Erbsen usw., als Nachfrüchte sind zu nennen: Früher Blumenkohl, Herbstrüben, Winterrettich, Blätterkohl, Winterzwiebeln, Spinat, Rapunzel oder Nüßlisalat, Endivien usw.

Bei manchen Kulturen ist auch noch ein Zwischenfruchtbau zulässig. Zwischenfrüchte sind solche, welche zwischen die Hauptfrucht geschoben werden, aber eine so kurze Wachstumszeit haben, daß sie geerntet werden können, bevor sie von den Hauptkulturen im Wachstum gestört werden, oder umgekehrt. Der Zwischenfruchtbau im Gemüsegarten ist also eine Kombination zweier verschiedener Kulturen auf demselben Boden und zu gleicher Zeit. Es eignen sich hierzu: Salat zwischen Blumenkohl und Gurken, Sommerendivien oder Bindsalat zwischen Sellerie, Radieschen zwischen Zwiebeln, Schalotten zwischen Gurken oder (zeitlich) umgekehrt, Grünkohl zwischen Frühkartoffeln, Radieschen zwischen Spinat, Rettich zwischen Stangenbohnen, Nüßlisalat zwischen Lauch usw.

Als selbstverständlich ist zu betrachten, daß man sowohl bei der Hauptfrucht, als auch bei der Vor- und Nachfrucht und der Zwischenfrucht die Erfordernisse berücksichtigen muß, welche die einzelnen Pflanzen an Boden und Dünger stellen, d. h. man muß Rücksicht nehmen auf die Pflanzen, welche einen im Herbst frischgedüngten Boden verlangen und ebenso auf solche, die zwar einen guten, aber nicht frisch gedüngten Boden fordern. Es ist auch zu beachten, daß selten von einer Pflanze alle Teile Verwendung finden: Von der einen genießen wir die Wurzeln, von der andern die Blätter, wieder von einer andern die Früchte oder Samen usw.

Wir müssen deshalb so viel wie möglich durch die ganze Kultur darauf hinwirken, daß gerade diejenigen Teile, die wir erzielen wollen und gebrauchen, sich gut entwickeln. Pflanzen wir z. B. Erbsen oder Zwiebeln in frisch gedüngten Boden, so ist diese Kultur verfehlt; denn eine reiche Blättermasse, aber wenig Schoten, oder schwammige und wenig haltbare Zwiebeln würden die Folge davon sein. Es ist deshalb zu vermeiden, daß Pflanzen nach frischer Düngung gesetzt werden, welche diese nicht ertragen und jedenfalls nach frischer Stallmistdüngung an Qualität einbüßen. Ohne Wechselwirtschaft ist eben ein rationeller Gemüsebau nicht denkbar.

Nach der Anschauung der alten Theoretiker und Praktiker hat man nun hinsichtlich der Ansprüche der Gemüsepflanzen an den Nährstoffgehalt des Bodens zu unterscheiden:

1. Stark zehrende Gewächse, die einen fetten, frisch und stark gedüngten Boden verlangen. Dahin gehören: Blumenkohl, Weißkohl, Rotkohl, Weiß- und Rotkabis, Kohlrabi, Kopfsalat, Spinat, Knollensellerie, Gurken, Melonen, Kürbis, Tomaten, Lauch, Kerbel, Petersilie, Majoran, Artischoken, Meerrettich, Mangold und hauptsächlich der Rhabarber.

2. Mäßig zehrende Gewächse, die auch noch in magerem Boden fortkommen und in überdüngtem Boden überhaupt zu sehr ins Kraut schießen und nur wenig Ertrag geben würden, u. a. alle Hülsenfrüchte: Erbsen, Buschbohnen, Stangenbohnen, Puffbohnen, Rüben (Stoppel- oder Herbstrüben), Kresse, Dill, Nüßlisalat.

Ein geregelter Bestellungsplan für den Gemüsegarten muß demnach in erster Linie nach dem Düngerbedürfnis der anzubauenden Gemüse eingerichtet werden, weil man dadurch auch einer Düngerverschwendung vorbeugt. Um den Gemüsegarten möglichst übersichtlich zu gestalten, ist es nun zweckmäßig, denselben in vier Felder oder Quartiere einzuteilen, wovon drei

für den Wechselbetrieb benutzt werden, während das vierte Quartier dazu dient, die ausdauernden Gewächse aufzunehmen, wie Rhabarber, Spargel, Gewürzpflanzen, Erdbeeren. Dieser Schlag erfordert meist eine alljährliche Düngung. Nach einer Reihe von Jahren wird natürlich auch ein Wechsel des Platzes für diese ausdauernden Gewächse nötig, worauf ein Quartier von den übrigen drei Feldern hiefür in Gebrauch genommen wird.

Jeden Herbst wird der Reihe nach eines von den übrigen Feldern gehörig mit Stallmist gedüngt und dazu bestimmt, im darauffolgenden Frühjahre die Gemüsepflanzen der eben bezeichneten ersten Gruppe aufzunehmen, also die Kohlarten und andere Gemüsepflanzen, die möglichst frühzeitig zur Entwicklung kommen sollen.

Im zweiten Herbst fällt in diesem Quartier die Düngung mit Mist aus, dafür verabreichen wir vielleicht einen Ergänzungsdünger in Form von Thomasmehl oder Superphosphat, doch ist dies meist nicht unbedingt erforderlich, da der Boden ohnehin befähigt ist, die Gemüse der oben bezeichneten zweiten Gruppe der Wurzel- und Knollengewächse zur völligen Entwicklung zu bringen.

Im dritten Jahre kann dieses Feld dann noch die schwach zehrenden Gemüse, wie z. B. alle Hülsenfrüchte und auch die Gemüse, die man im zweiten Quartier vielleicht nicht mehr unterbringen kann, aufnehmen. Vor der Bepflanzung kann man zweckmäßig noch eine Kalksteinmehl-Düngung geben, eventuell auch in Form von Holzasche, Kainit oder schwefelsaurem Kali. Nach der Abräumung der Gemüse im dritten Jahre wird dann wieder gehörig mit Stallmist gedüngt und die Anpflanzung von neuem, nach diesem eben beschriebenen dreijährigen Turnus der Reihe nach durchgeführt. Das ganz gleiche Verfahren wird beim zweiten und dritten Quartier angewendet. Auf diese Weise ist es möglich, alljährlich für jede Gruppe ein Feld bereit zu haben, auf dem die hier auszupflanzenden Gemüse auch die richtigen Vorbedingungen zu einer üppigen Entwicklung vorfinden.

Um möglichst gute Ernten zu erzielen, ist bei allen Gemüsesorten während des Wachstums ein mehrmaliger Dungguß sehr empfehlenswert, doch muß die Jauche in der Grube vergoren und reichlich mit Wasser verdünnt sein; Bohnen und Erbsen allerdings lieben diese Art der Düngung weniger.

Die Vorzüge, welche uns durch einen richtig durchgeführten Wechselbetrieb erwachsen, können kurz dahin zusammengefaßt werden, daß wir dadurch an Dünger sparen, eine gehörige Uebersicht über die einzelnen Kulturen erlangen und das Auftreten von Pflanzenkrankheiten verhüten. Letzteres ist besonders wichtig; denn das steht heute unzweifelhaft fest, daß viele Krankheiten unserer Kulturgewächse lediglich eine Folge mangelhaften Fruchtwechsels sind, wodurch die Gewächse in ihrer Widerstandsfähigkeit geschwächt und zu parasitischen Erkrankungen veranlagt werden.

Macht man sich in oben angedeuteter Weise einen ausführlichen Betriebsplan für den Gemüsegarten, so wird man auch in die Lage versetzt, den größtmöglichen Ertrag aus demselben zu ziehen, die Bestellung des Gartens kann im Frühjahr ohne Ueberstürzung vorgenommen werden, und es brauchen nicht einzelne Stücke Land bis in den Sommer hinein leer zu liegen. Im Gemüsegarten gilt als oberste Regel: Es darf nie ein Beet leer stehen, d. h. jedes Beet muß sofort nach dem Abräumen wieder umgegraben und bepflanzt werden, jedes Fleckchen Garten muß jahraus, jahrein seine Ernte liefern, und dies ist nur bei gut durchgeführter Düngung und durch Fruchtwechsel zu erreichen. Deshalb müssen auf demselben Beete zwei und zumeist drei Sorten Gemüse in ein und demselben Jahre gezogen werden können. So können

in der ersten Abteilung auf früheren Blumenkohl mit Zwischenpflanzung von Kopfsalat oder breitwürfig gesäten, frühen Radieschen die abgeräumten Beete wieder mit Spinat besät oder mit Endivien bepflanzt werden, auf Kopfsalat folgen späte Kohlarten, auf Radieschen desgleichen; in der zweiten Abteilung folgen auf Wintersalat Bohnen, auf Spinat ebenfalls Bohnen, auf Salat Sellerie, auf Früherbsen Blätterkohl; Küchenkräuter lassen sich meist als Einfassung pflanzen.

Auf leichterem Gartenboden kann auch die zweijährige Wechselwirtschaft angewendet werden, so daß der Boden ein um das andere Jahr gedüngt wird. Auf Kohl in all seinen Abarten, Sellerie, Lauch usw., welche allesamt eine kräftige Düngung beanspruchen, folgen dann im zweiten Jahre ungedüngt Kohlrabi, rote Rüben (Randen), Schwarzwurzeln, Bohnen, Erbsen, Karotten, Zwiebeln; auf Frühsalatbeete, Radieschen usw. kommen Tomaten, Gurken, Kürbis usf. bei im Herbst vorausgegangener reichlicher Düngung. In schwerem oder überdüngtem Boden aber ist nur der dreijährige Wechsel anzuwenden, der auch zumeist da beobachtet wird, wo der Anbau von Weißkohl (Kabis) feldmäßig betrieben wird.

Anders verhält es sich bei den kleinen Hausgärtchen, wo wegen Mangel an Raum die Lieblingsgemüse der Familie fast alljährlich auf einem und demselben Gartenbeete zum Anbau kommen. In diesem Falle ist natürlich eine reichliche Düngung mit gut verfaultem Mist oder Kompost alljährlich unbedingt notwendig. Die Einführung der Wechselwirtschaft macht hier eine Abteilung des zur Gemüsekultur bestimmten Landes notwendig, welche auf verschiedene Weise, stets aber dergestalt in Ausfühung kommen sollte, daß dadurch die Symmetrie des Ganzen nicht gestört und der Garten durch den Anbau der verschiedenen Gewächse ein gefälliges Aeußeres mit möglichster Berücksichtigung des vorteilhaften Standes der Gewächse untereinander erhält. Diese Einteilung läßt sich einfach dadurch ausführen, daß man den zum Gemüsebau bestimmten Raum in 3, 6, 9 oder 12 Teile abteilt, wovon jedes Jahr der dritte Teil der Beete (also nach der Zahl der Teile entweder 1 Teil oder 2 oder 3 oder 4 Teile) frisch gedüngt werden. Damit der Garten nach dem Anbau der Gewächse ein gefälliges Ansehen erhält, wählt man diese gedüngten Teile — ob Quartiere wie bei großen Gärten, oder einzelne Beete, wie dies in kleinen Hausgärten der Fall ist — wechselseitig, bezeichnet dieselben und führt über die gemachten Abteilungen ein kleines Register.

Bei der Anlage der einzelnen Beete sehe man besonders auch darauf, daß sie in ihrer Länge von Osten nach Westen zu liegen kommen. Diese Einrichtung hat den Vorteil, daß die rauhen Nordwinde nicht so in die Beete eindringen können; Wind und Stürme können auch bei dieser Anlage nicht solchen Schaden anrichten, als wenn sie quer gegen die Beete heranbrausen. Endlich aber auch werfen einzelne Beete nicht solche Schatten auf andere, als wenn die Beete von Norden nach Süden laufen.

Die flüssige Düngung

leistet besonders während des Wachstums der Gemüsepflanze gute Dienste. In erster Linie kommt hierbei die Abtritt- und Stalljauche in Betracht. Beide kommen, falls sie nicht in den Behältern mit Abwasser vermengt wurden, nur in verdünntem Zustande zur Verwendung. Es darf nicht an heißen Tagen gedüngt werden. Am besten geschieht dies nach einem Regen, bei noch bedecktem Himmel. Als Regel gelte ferner, daß häufige Düngung mit schwacher Jauche besser ist als seltene mit zu starker Jauche. Vor der Verabreichung flüssigen Düngers sollen die Beete behackt werden.

Die Handelsdünger.

In größeren Ortschaften ist die Verwendung von Stallmist und Jauche aus gesundheitlichen Gründen gesetzlich verboten, und doch sollten auch hier den Pflanzen die zum Wachstum notwendigen Nährstoffe zugeführt werden. Hiefür eignen sich nun im allgemeinen die Handelsdünger, wie Chilisalpeter, Thomasmehl, Kalisalz usw., in welchen die Pflanzennährstoffe einzeln und zudem billiger zu haben sind. Neben diesen oben angeführten kämen im besonderen noch das Knochenmehl und der konzentrierte Rinderdünger in Betracht.

Der Düngerkalk, in rohem und gebranntem Zustande, sollte nebst erwähnten Düngemitteln immer zur Anwendung gelangen. Sowohl der gebrannte Kalk als auch das rohe gemahlene Kalksteinmehl wirken, richtig angewandt, wahre Wunder. Der Kalk bringt Leben in den Boden, trägt zur schnellen Aufschließung der andern Dünger bei und säubert den Boden zugleich von allerlei Ungezieferǃ Gemüsegärten, die seit Jahren keine befriedigenden Erträge mehr lieferten, wurden durch Beibringung von Kalk wieder äußerst fruchtbar. Man vergesse also den Kalk nie!

Während in größeren Gärten die Verwendung vorgenannter Handelsdünger entschiedene Vorteile hat, wird in kleinen Gärten und bei der Topfpflanzenkultur die Verwendung der in fertiger Mischung erhältlichen Pflanzennährsalze, wie das außerordentlich nährgehaltsreiche „Bornin", der Einfachheit halber vorzuziehen sein. Dieses Salz wird nicht aufs Land gestreut, sondern stets in Wasser aufgelöst, den Pflanzen verabfolgt. Zur Düngung der Pflanzen im freien Lande benötigt man 5 g per l, während für Topfpflanzen 1 g per l genügt. Man halte sich immer an die Tatsache, daß häufige Gaben schwacher Dunglösungen besser wirken als einzelne Gaben zu starker Lösungen. Ebenfalls ausgezeichnete Düngemittel sind Holzasche und Ruß. Die Asche vieler Laubhölzer enthält bis 10 Prozent und mehr Kali, zudem noch einige Prozent Phosphorsäure, so daß sich ihre Verwendung als äußerst lohnend erweist. Der Ruß ist weniger nährstoffreich. Er hat mehr die Eigenschaft, den Boden physikalisch zu verbessern und das Ungeziefer fern zu halten. Am besten sagt er den Zwiebelgewächsen zu.

Der Komposthaufen.

Zum Schluß sei noch ganz speziell auf die Verwendung von Kompost als Universaldüngmittel für die Gemüse hingewiesen. Der Komposthaufen sollte in keinem Gemüsegarten fehlen; eine halbschattige Lage ist für denselben am vorteilhaftesten. Zur Verschönerung können um solche Düngerhaufen ja einige Hagthuja oder Ziersträucher gepflanzt werden.

Ist der geeignete Platz gewählt, fängt man fleißig zu kompostieren an. Alle Abfälle aus Haus und Garten: Ruß, Holzasche, Küchenabfälle, Straßenkehricht (jedoch ohne Scherben, Steine, Holzstücke usw.), Gras, Moos, Laub, Sägespäne, Schlamm usw., alles das muß fest auf einen Haufen gesetzt werden. Ist derselbe zirka 2—3 m lang, 2 m breit und 1 m hoch, oder auch kleiner oder größer, je nach dem vorhandenen Material, so wird er liegen gelassen und ein zweiter Haufen angefangen. Der vollaufgesetzte Haufen muß mindestens zweimal jährlich vollständig umgearbeitet werden. Dabei wird vorzüglich ein Quantum Kalkstaub schichtweise beigefügt und zuletzt der ganze Haufen mit Kalkstaub fest überstreut. Durch das Umsetzen und Beimengen von Kalk wird eine raschere Zersetzung der einzelnen Teile herbeigeführt, und man erhält um so rascher verbrauchsfähige Komposterde. Eine Umsetzung

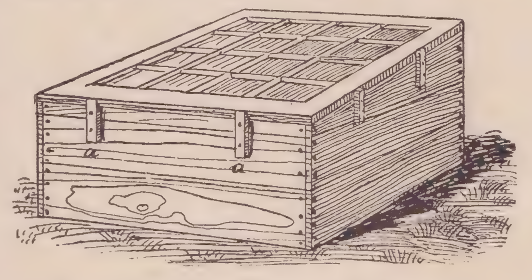
jährlich sollte unbedingt im Winter bei starkem Froste stattfinden, damit der in groben Stücken aufgeschichtete Haufen tüchtig durchfrieren kann.

Nach der zweiten Umarbeitung legt man den Haufen so an, daß in der Mitte der Länge nach eine Vertiefung entsteht, in welche man von Zeit zu Zeit Jauche in ziemlichen Mengen schüttet. Ungefähr nach dem fünften Umsetzen des Haufens ist die Komposterde gebrauchsfertig.

Fast so notwendig wie eine Kompostanlage ist für jeden größeren Gemüsegarten ein

Saat- oder Treibbeetkasten.

Zur Heranzucht von Gemüse- sowie Blumensetzlingen leistet ein solcher Saatkasten sehr gute Dienste. Wer sich nicht selbst einen solchen Kasten zurecht zimmern will, dem sei der zusammenlegbare, verhältnismäßig billige Universal-Treibkasten, wie ihn der Verfasser des Artikels seit Jahren zum Versand bringt, empfohlen. Die Aufstellung dieses Kastens kann spielend leicht in jedem Garten erfolgen. Seine Länge beträgt 180 cm, die Breite 120 cm; bei größerem Bedarf können zwei oder mehrere solcher Kästen aneinander gereiht werden. Ueber die Selbstanfertigung dieses Treibbeetes, sowie dessen Behandlung, Aussaat in den Kasten usw. ist Ausführliches in der Broschüre „Die praktische Gemüsezucht" enthalten, welche für Interessenten zum Preise von 1 Fr. 20 Rp. käuflich ist.



Kleiner, einfenstriger Saat- oder Treibbeetkasten für den Privatgarten.

Die Aussaat direkt ins Freie.

Zur Aussaat von Gemüse-Samen, zur Heranzucht von Setzlingen dient am besten eine sonnig, an einem Haus oder einer Scheune usw. gelegene Rabatte. Neben der geschützten Lage hat man noch den Vorteil, eine solche Saatrabatte bei Frostgefahr durch Anstellen von Matten, Brettern usw. schützen zu können. Es kann breitwürfig oder in Reihen, in mit dem Rechen gezogene kleine Furchen gesät werden. Die Reihensaat hat den Vorteil, daß zwischen den Reihen der Boden besser von Unkraut rein gehalten werden kann als bei breitwürfiger Saat, wo die Setzlinge den ganzen Boden bedecken. Auch kann zwischen die Reihen der flüssige Dünger den Pflanzen beigebracht werden, ohne daß alle Blätter von der Jauche getroffen werden; schließlich geht auch die Auflockerung des Bodens zwischen den Reihen besser von statten.

Neben den erwähnten Aussaatmethoden findet die Büschelsaat, namentlich bei Bohnen, Erbsen u. dgl., Anwendung. Hierbei werden bekanntlich mehrere Saatkörner auf einen Saatstand zusammengelegt. Wie bei der Aussaat in den Saatkasten, so ist auch bei der Freiland-Aussaat auf ein recht dünnes und gleichmäßiges Ausstreuen des Samens genau zu achten, genügend dünnes Aussäen macht ein Verstopfen oder Pikieren der Pflänzlinge vor



Praktischer Hand-Säapparat.

dem eigentlichen Pflanzen an Ort und Stelle bei den meisten Sorten überflüssig. Bei heißem Wetter ist ein Bedecken der Saatbeete mit Tannenästen, Tüchern usw. bis zum Aufgange der Saat zur Verhütung eines zu häufigen und zu starken Austrocknens von großem Vorteile.

Das Pikieren und Auspflanzen der Setzlinge.

Wenn die Saat, sei es im Saatkasten oder im Freiland-Saatbeet, trotz vermeintlich dünner Aussaat zu dicht aufgeht, empfiehlt es sich, einen Teil der Pflänzchen auszureißen, oder, wenn nur ein kleiner Vorrat da ist, sämtlinge Sämlinge oder nur einen Teil davon, ganz nach dem herrschenden Bedürfnis, zu pikieren. Unter diesem gärtnerischen Ausdruck „Pikieren" versteht man ein Verpflanzen der Sämlinge in ganz jungem Zustande auf zirka 10 cm Abstand. Das Beet, auf welches man pikieren will, muß besonders sorgfältig zurecht gemacht werden, damit die Pflänzchen gut fortwachsen können. Indem durch das Pikieren den Pflanzen mehr Raum gegeben wird, entwickeln sich auch mehr und größere Blätter, wodurch die Pflanzen wieder zu einer vollkommeneren Wurzelbildung angeregt werden. So bezweckt man also, durch das Pikieren kräftige, gut bewurzelte Setzlinge zu erhalten. Sind die Sämlinge zu solchen herangewachsen, so kann mit dem Verpflanzen an Ort und Stelle begonnen werden. Dabei ist zu beobachten, daß die Wurzeln beim Herausheben der Setzlinge nicht beschädigt werden. Das Pflanzen nehme man, wenn immer möglich, unmittelbar vor oder nach dem Regen vor. Beim Setzen, wozu vorteilhaft ein Setzholz verwendet wird, achte man vor allem darauf, daß die Wurzeln schön senkrecht in das mit dem Setzholz gemachte Loch kommen. Wird ein Setzling hineingezwängt, so daß, wie es noch häufig vorkommt, ein Teil der Wurzeln oben herausschaut, so kann die betreffende Pflanze unmöglich fröhlich weiter wachsen. Die Schnecken und Erdflöhe bringen derart in den Boden gedrückten Setzlingen dann gewöhnlich den Todesstoß. Ist man, wie es bei anhaltend schönem Wetter ja vorkommen kann, auf ein Setzen bei trockener Witterung angewiesen, so werden sowohl die Setzlinge im Saatbeet, als auch das zu bepflanzende Feld am Abend vor dem Tage, an welchem man zu pflanzen gedenkt, durchdringlich begossen. Nach dem Pflanzen wird ebenfalls tüchtig begossen und dies bei trockener Witterung fleißig wiederholt, damit die Setzlinge nicht durch zu starkes Verwelken am Weiterwachsen gehindert werden oder gar zugrunde gehen.

Praktisches Setzholz „Blitzstecher".

Die weitere Pflege der Pflänzlinge besteht nun hauptsächlich in der Düngung und ganz besonders auch in der fortgesetzten, gehörigen Auflockerung des Bodens zwischen den Pflanzen. Ein öfteres Hacken und Auflockern des Bodens ist bei einer intensiven Gemüsekultur nicht zu umgehen.

Wer gegen die vielerlei Schädlinge und Krankheiten im Gemüsegarten mit Erfolg vorgehen will, lasse sich meine, bereits eingangs erwähnte Broschüre: „Erprobte und bewährte Mittel gegen die Schädlinge der Gartengewächse" Preis 20 Rp., kommen. Die mit Abbildungen versehene Schrift gibt Ratschläge zur gründlichen Vertreibung der Gartenwürmer, der Drahtwürmer an den Wurzeln der Salatpflanzen, der Maulwurfsgrille (auch Werre oder Roßmörder genannt), der Nacktschnecken, der Erdflöhe, der Ameisen, der Kohlraupen, der Blattläuse an Bohnenstauden usw., ferner der Mehltaupilze an Gemüsepflanzen, des Sellerierostes, der Kropfkrankheit der Kohlpflanzen usw.

Die besten Gemüsesorten, ihre Aussaat und Kultur.

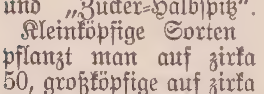
Blumenkohl. Aussaat in Mistbeete von Mitte März bis Ende Mai. Der bekannte Blumenkohl „Erfurter Zwerg" kann auch im August ausgesät werden. Diese Setzlinge werden in einem Treibbeetkasten überwintert und im Frühjahr auf 60 cm allseitigen Abstand ausgepflanzt. Für großkrautige Sorten ist ein Abstand von 80—100 cm erforderlich. Zur erfolgreichen Kultur des Blumenkohls ist ein recht fetter, tiefgelockerter, feuchter Boden und warme Lage notwendig. Wo diese Bedingungen nicht vorhanden sind, ist die Kultur von Frühblumenkohl unmöglich, weshalb man sich in solchen Fällen besser nur an mittelfrühe oder spätere Sorten hält, die bei feuchter Herbstwitterung überall gedeihen. Vor der Pflanzung grabe man möglichst viel frischen Rinderdünger unter. Während der Vegetation sind bei trüber Witterung kräftige Dunggüsse, bei trockener reichliche Bewässerungen notwendig. Entwickeln sich die Blumenköpfe, knickt man die sie umgebenden Blätter derart, daß sie die Köpfe decken; denn letztere sollen vor Licht und Sonne geschützt werden, damit sie fest, zart und weiß bleiben. Hat eine Anzahl der Blumenkohlpflanzen bei Eintritt des Frostes noch keine Blumen gebildet, so werden sie mit den Wurzeln ausgehoben und im Keller in Erde eingeschlagen, wo sich die Blumen noch weiter entwickeln können. Zur vollständigen Ausnutzung des Bodens kann man als Zwischenpflanzung auf die Blumenkohlbeete Schnittsalat, Kopfsalat oder Frühkohlrabi aussäen.


Blumenkohl „Schneeball".

Empfehlenswerte Blumenkohlsorten: „Erfurter Zwerg", frühester; „Frankfurter verbesserter Riesen"; „Imperial", früher; „Schneeball", mittelfrüher; „Algier", später.

Kabis. Aussaat anfangs März in den Saatkasten. Hauptaussaat von Mitte April bis anfangs Mai ins freie Land auf gut zugerichtete Beete oder geschützt liegende Rabatten. Durch eine Aussaat im August erzielt man bis zum Herbst kräftige Setzlinge, welche unter einer Schutzdecke von Laub, Stroh usw. gut überwintern, im Frühjahr rechtzeitig versetzt werden können und auf diese Weise schon im Mai bis Juni genießbare Köpfe liefern. Zu letzterer Aussaat eignen sich speziell „Yorker" und „Zucker-Halbspitz".


Weißkabis „Wendländer Preis", mittelfrühe, feinrippige Prachtsorte.


Kleinköpfige Sorten pflanzt man auf zirka 50, großköpfige auf zirka 60—70 cm Abstand. Kabis verlangt stark- und frischgedüngten, tiefgelockerten und feuchten Boden. Begießung und Bodenkultur wie beim Blumenkohl.

Beste Kabissorten: a) **Weißkabis:** „Aargauer“, fester, runder, extra schön zum Ueberwintern; „Amager“, sehr haltbar für den Winter; „Braunschweiger Zentner“, bekannte vorzügliche Sorte; „Wendländer Preis“, mittelfrühe Prachtsorte mit sehr schweren Köpfen; „Winnigstetter“, sog. Spitzkabis; „Yorker“, früher, zarter; „Halbspitz“; „Juni-Riesen“, neue allerfrüheste Sorte.



Rotkabis „Othello“, liefert Riesenköpfe in der Größe des Braunschweiger Kabis.

b) **Rotkabis:** „Erfurter früher“; „Othello“, riesenköpfige Elitesorte; „Erfurter Schwarzkopf“ (Elitesorte); „Utrechter“, schwarzroter; „Zittauer Riesen“, liefert in den leichtesten Böden gute Erträge.

Wirz, Wirsing oder Kohl. Aussaat März—April. Der Marcelianer Wirz kann anfangs Juni ausgesät werden und macht dann bis zum Eintritt der kalten Jahreszeit schöne Köpfe; er ist zart und schmackhaft und eignet sich als Suppengemüse ausgezeichnet. Im übrigen gelten als Kulturbedingungen für den Wirz die gleichen, wie sie bei Kabis angegeben sind. Gewöhnliche Pflanzweite 30—40 cm auf allseitigen Abstand.

Beste Wirzsorten: „Advent“, Spezialität der Bonner Gemüsegärtner, wird im August—September ausgesät und ist im Mai—Juni verbrauchsfähig. Vollständig winterhart. „Eisenkopf“, bekannte mittelfrühe Sorte. „Marcelianer“, bereits beschrieben. „Nordpol“, beste Sorte für den Winterbedarf. „Ulmer“, frühester. „Granatkopf“, für kleine Gärten denkbar beste Sorte, kann ziemlich eng gepflanzt werden. „Vertus“, bekannter Riesen-Wirz, der in Großbetrieben am meisten gebaut wird. „Winter-Dauerkopf“, wetteifert mit dem „Vertus“, in Bezug auf Haltbarkeit und Größe der Köpfe. Die im Freien an Ort und Stelle stehengelassenen Köpfe erfrieren nicht.

Blätter- oder Federkohl. Aussaat Juni—Juli. Die Düngung und sonstige Behandlung ist gleich den übrigen Kohlarten, jedoch sind auch auf magerem Lande noch gute Erträge zu erhoffen. Pflanzweite 40—50 cm Abstand. Die Pflanzen sind vollständig winterhart und geben ein dem Wirz ähnliches, sehr schmackhaftes Gemüse.

Beste Sorten: „Erfurter“, niederer krauser, und „Lerchenzungen“, langer, extra krauser.

Rosenkohl. Die Aussaat sollte, um im Juni kräftige Setzlinge zu haben, schon Ende April stattfinden. Pflanzweite zirka 40 cm. Rosenkohl verlangt gut gedüngten, tief aufgelockerten Boden. Vor unmittelbarem Rosenansatz muß die flüssige Düngung vermieden werden, da sonst die Röschen gerne groß und infolgedessen zu weich werden, wodurch sie an Zartheit verlieren.

Beste Sorten: „Erfurter Markt“ oder „Erfurter Dreienbrunner“ und „Sensation“, halbhoher, volltragender. „Fest und Viel“, hochbewährte Elitesorte.

Oberkohlrabi. Aussaat Mitte März ins Mistbeet, April—Mai und Juni ins freie Land. Sobald die Setzlinge etwa fünf Blätter haben, werden

sie an Ort und Stelle auf 30—40 cm Abstand verpflanzt. Gut und öfters gelockerter, nahrungsreicher Boden, sowie fleißiges Begießen spricht ihnen am besten zu.

Empfehlenswerte Sorten: „Wiener Treib“, frühe, blaue und weiße; „Dreienbrunner“, feinlaubige beste Frühsorte für Freiland; „Döpplebs früheste Delikateß“, ganz extra frühe und zarte Sorte; „Englische Glas“, weiße und blaue, vorzügliche Sorte, geeignet zur Früh- und Spätkultur; „Goliath“, größte späte Riesen.



Oberkohlrabi „Döpplebs Delikateß“, früheste und zartfleischigste Oberkohlrabi-Sorte.

Boden- oder Erdkohlrabi. Aussaat Mitte April — Ende Mai ganz dünn auf nicht zu sonnig gelegene Beete. Beim Pflanzen (Pflanzweite 35 cm) schneide man die Wurzeln ein wenig ab. Der Boden muß feucht und humusreich sein. Fleißiges Behacken und Anhäufeln ist zur Erzielung glatter und zarter Rüben notwendig.

Beste Sorten: „Gelbe, zarte Schmalz“; „Perfektion“, verbesserte gelbe Schmalz; „Apfel“, gelbe, plattrunde; „Hoffmanns gelbe Riesen“, werden sehr groß, beste Viehfutter-Sorte.

Herbstrüben oder Räben. Aussaat Juli—August ganz dünn in Reihen. Nach dem Aufgange müssen die Pflanzen auf mindestens 15 cm Abstand gelichtet werden. Bei heißer Witterung leistet eine reichliche Bewässerung gute Dienste und hält zudem die Erdflöhe ab. Für Küchenzwecke sind die runden, rotköpfigen, echten Schweizerräben am besten zu empfehlen.

Randen (Salatrüben). Aussaat von Mitte April bis Mitte Juni, je nachdem, ob man im Sommer oder erst auf den Winter ernten will. Im letzteren Falle kann mit der Aussaat bis Mitte Juni gewartet werden; dieselbe erfolgt am besten in Reihen, indem man auf je 10 cm Abstand 2 bis 3 Samenkörner setzt. Von den aufgehenden Pflanzen läßt man jedesmal nur eine und zwar die dunkellaubigste stehen. Die so gesäten, nicht versetzten Randen sind von weit besserem Geschmack. Frisch gedüngter Boden eignet sich nicht zur Randenkultur. Im Herbst werden die Randen, die nicht viel über Apfelgröße haben sollen, geerntet, das Kraut einige cm über der Rübe abgeschnitten und in einem frostfreien, nicht allzu trockenen Raume aufbewahrt.

Beste Sorten: „Aegypter“, runde schwarzrote; „Erfurter“, lange schwarzrote; „Viktoria“, verbesserte, schwarzrote, dunkellaubigste, feinste Sorte.

Mangold (Schnittkraut). Kann von März bis Ende Mai ausgesät werden, am besten in Reihen von 30 cm Entfernung. Mangold verlangt gut gedüngten und gelockerten Boden.

Empfehlenswerteste Sorten: „Zürcher“, gelber krauser; „Riesen-Mangold“, grüner (eignet sich vortrefflich als Schweinefutter); „Grüner feiner Schnitt“, bester Spinatersatz für den Hochsommer.

Gartenmelde (Butterkraut). Aussaat im Frühjahr bei milder Witterung, breitwürfig oder in Reihen von 20 cm Abstand, gedeiht überall. Bei trockenem Wetter muß fleißig begossen werden.

Sommer-Kopfsalat. Aussaat ganz dünn, anfangs März in Saatkästen, im April direkt ins freie Land. Durch ein Versetzen der Pflänzchen in ganz

jungem Zustande (Pflanzweite 20—30 cm), erhält man große, feste Köpfe. Um den ganzen Sommer hindurch frischen Salat zu haben, kann die Aussaat alle vier Wochen wiederholt werden. Kopfsalat liebt lockeren, nahrhaften und leichten Boden. Bei trockener Witterung muß ein öfteres Begießen stattfinden. Bei trüber Witterung wird den Pflanzen ab und zu ein Dungguß verabfolgt.

Ausgezeichnete Sommerkopfsalat-Sorten: „Vorläufer", frühe Sorte; „Maikönig", prachtvolle frühe Sorte; „Erfurter Dickkopf", „Trotzkopf", gelber und brauner; „Laibacher Eis", „Cazard", „Zürcher Markt" und „Holzschuhs Erfolg".

Winter-Kopfsalat. Aussaat von Mitte August bis Mitte September, breitwürfig, ganz dünn, auf sonniges, gut zugerichtetes Beet. Beim Verpflanzen ist darauf zu achten, daß die Wurzeln der Setzlinge senkrecht in das Pflanzloch kommen, Pflanzweite 20 cm. Bei Eintritt der Kälte bedeckt man die Beete mit Tannenreisig. Im Frühjahr nimmt man die Schutzdecke weg, lockert den Boden um die Pflanzen herum und begießt die Beete tüchtig mit Jauche.

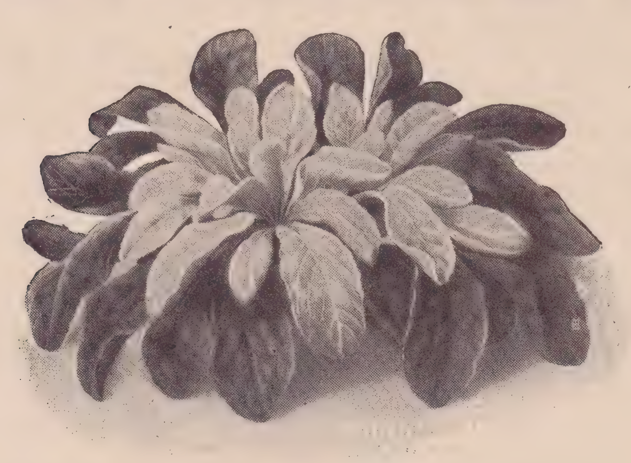
Beste Sorten: „Zürcher Markt", gelber und brauner, bildet große feste Köpfe und ist vollständig winterhart; „Nansen", gelber; „Eiskopf", neuere, widerstandsfähigste, ausgezeichnete Sorte.

Bindsalat oder Kopflattich. Aussaat im April—Mai. Bevor die Pflanzen ausgewachsen sind, binde man sie ihres säulenförmigen Wuchses wegen mit Bast leicht zusammen. Die übrige Kultur entspricht derjenigen des Kopfsalates.

Pflücksalat. Aussaat während der Frühjahrs- und Sommermonate in Reihen von 15—20 cm Abstand. Ein leichtes Bedecken der Salatbeete mit altem verrottetem Dünger trägt viel zum guten Gedeihen der Pflanzen bei. Die Kultur entspricht der des Sommerkopfsalates. Die Blätter müssen in jungem Zustande abgeschnitten und verbraucht werden.

Empfehlenswerteste Sorte ist der amerikanische Pflücksalat mit braunen Blatträndern.

Nüßli- oder Feldsalat. Aussaat im August—September, ziemlich dick, breitwürfig oder in Reihen von nur 10 cm Abstand. Die Saat wird mit einem Brettchen angeklopft und mit der Brause durchdringend begossen und auch für die Folge bis zum Aufkeimen regelmäßig feucht gehalten. Nüßlisalat gedeiht auf jedem Kulturboden und ist gegen Witterungseinflüsse ganz unempfindlich.

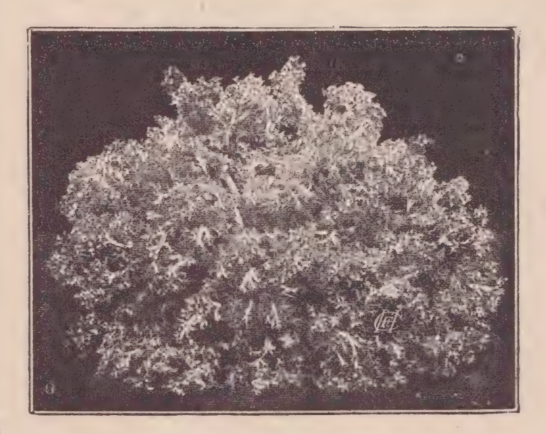


Nüßli- oder Feldsalat „Goldherz", neue bewährte Nüßlisalat-Sorte. Das Herz der Pflanze ist goldgelb, die äußeren Blätter grünlich.

Beste Sorten: „Holländischer", breitblättriger, dunkelgrüner;

„Goldherz", neue hervorragendste Elitesorte, kann jedem Salatliebhaber aufs wärmste empfohlen werden. „Dunkelgrüner, vollherziger" macht kleine Köpfe.

Endivien. Aussaat Anfang Juli, ganz dünn. Wenn die Setzlinge stark genug sind, verpflanzt man sie auf sonnige Beete in Abständen von 35 cm. Sie sind öfters zu behacken und bei trockener Witterung zu begießen. Haben die Pflanzen ihren Reifepunkt erreicht, bindet man sie an einem trockenen Tage oben zusammen; dadurch werden innerhalb 2 bis 3 Wochen die inneren Blattpartien schön gelb gebleicht und sind dann fertig zum Gebrauch. Für den Winterverbrauch schlägt man die mit Ballen ausgehobenen Pflanzen im Keller oder im leeren Treibbeet ein.



Endivien-Salat „Silberherz", mooskrause, gelbblättrige Elitesorte.

Beste Sorten: Grünblätterige, vollherzige „Escariol"; feinkrause „Imperial"; mooskrause „Silberherz".

Gartenkresse. Die Aussaat kann sehr frühzeitig erfolgen, sobald es die Witterung erlaubt, ziemlich dick in wenig voneinander entfernten Reihen. Bei heißem Wetter müssen die Beete fleißig begossen werden, da sonst die Erdflöhe die ganze Saat vernichten. Die Pflanzen werden jung abgeschnitten und verbraucht.

Amerikanische Wintergartenkresse. Aussaat im September in Reihen von 20 cm Abstand. Die Saat muß bis zum Aufgange regelmäßig feucht gehalten werden. Amerikanische Wintergartenkresse ist vollständig winterhart. Die Ernte kann schon im Oktober beginnen, dauert den ganzen Winter fort bis zum April. Die Blätter und äußeren Triebe werden abgepflückt und wie Brunnenkresse zubereitet.



Amerikanische Wintergartenkresse, noch wenig bekanntes Delikateß-Salatgewächs

Brunnenkresse. Zur erfolgreichen Kultur ist fließendes Wasser nötig, sie läßt sich jedoch auch im Garten ziehen. Im Juli bis August werden die Beete tief umgegraben und mit verrottetem Stallmist gedüngt. Dann wird die Erde verebnet. Der Samen wird in 5—8 cm tiefe Furchen gestreut und nur ganz schwach mit der Erde bedeckt. Ueber diese Erdschicht bringt man eine zentimeterdicke Schicht von kurzem,

verrottetem Dünger. Die Furchen werden mit Wasser angefüllt und bei trockener Witterung auch für die Folge nachgeschüttet. Wasserkresse ist vollständig winterhart. Die Ernte beginnt im Spätherbst und dauert bis April.

Löwenzahn. Aussaat im März—April. Die Sämlinge werden auf 30 cm Abstand verpflanzt. Die Beete müssen von Unkraut rein gehalten werden. Ueber Sommer schneidet man die Blätter verschiedene Male ab, sie sind ein ausgezeichnetes Kaninchenfutter. Im Herbst und im zeitigen Frühjahr kann mit dem Schneiden begonnen werden. Die Blätter werden durch Ueberlegen von Brettstücken gebleicht, abgeschnitten und rein, oder mit Gartensalat vermischt, genossen.

Karotten und Gelbrübli (Möhrchen). Aussaat Februar—April ins Freiland, ganz dünn in lockere, fette, nicht frisch gedüngte Erde. Zweite Aussaat für Winterverbrauch Mitte Mai bis Ende Juni, je nach der Größe der Sorte. Es werden am besten in Abständen von 8 cm 5 cm tiefe Furchen gezogen. Nach der Aussaat fülle man die Furchen wieder mit Erde und drücke diese leicht an. In schweren Böden bedecke man die Saat mit etwas Kompost. Nach dem Aufgange müssen die Pflanzen auf 3—4 cm Distanz gelichtet werden.

Empfehlenswerte Sorten: a) **Karotten:** „Holländische“, frühe, kurze, dicke; „Bellot“, kurze, dicke; „Carentan“; „Frankfurter Treib“, neuere dunkelrote Sorte, halblang, sollte in keinem Garten fehlen; „Konstanzer“, lange, späte; „Londoner Markt“; „Nanteser“ halblange; „Pariser Markt“.

b) **Gelbrübli:** „Pfälzer“, verbesserte goldgelbe; „Saalfelder“, blaßgelbe dicke, lange; „St. Valery“, lange, rote.

Pastinaken. Aussaat März, etwas dick, am besten in Reihen von 25 cm Abstand. Kulturbedingungen sind die gleichen, wie bei Karotten angegeben. Im Herbst schlägt man die Wurzeln an frostfreiem Orte in feuchten Sand ein.

Beste Sorte: „Student“, lange, weiße, zarte.

Zichorien (Wegwart). Aussaat April—Mai ganz dünn, daß vielleicht auf alle 10 cm eine Pflanze zu stehen kommt. Aus den Wurzeln bereitet man bekanntlich ein würziges Kaffeesurrogat. Zur Erzielung des äußerst schmackhaften Zichorien-Salates bringt man die Wurzeln durch Einschlagen im warmen Keller oder Treibbeetkasten zum Austreiben. Die Blätter müssen sich im Dunkeln resp. in ganz schwachem Lichte entwickeln, wenn sie schön weiß und zart werden sollen.

Beste Sorte: „Magdeburger“, lange, platte.

Schwarzwurzeln. Aussaat März—April und Juni—Juli, ganz dünn in Reihen von 20 cm Abstand. Nach erfolgter Aussaat in die 2—3 cm tiefen Furchen werden diese wieder mit Erde zugedeckt und leicht angedrückt. Bis zum Aufgange sorge man für regelmäßige Feuchtigkeit. Nach der Keimung verdünne man auf eine Pflanzenentfernung von mindestens 5 cm. Schwarzwurzeln sind vollständig winterhart, verlangen tiefbearbeiteten, nicht frisch gedüngten Boden, welcher von Unkraut rein zu halten und von Zeit zu Zeit aufzulockern ist. Das Ausgraben der Wurzeln muß mit größter Sorgfalt geschehen. Beschädigte Wurzeln werden sofort schimmlig. Bei zeitiger Frühjahrsaussaat erhält man bei guten Bodenverhältnissen schon im Herbst des gleichen Jahres, bei der Sommeraussaat dagegen im Herbst des zweiten Jahres verbrauchsfähige Wurzeln.

Beste Sorten: „Russische Riesen“ und „Einjährige Riesen“.

Petersilien-Wurzel. Aussaat im Frühjahr möglichst frühzeitig, ganz dünn. Petersiliensamen keimt sehr langsam, er muß daher bei trockener Witterung

täglich begossen werden. Der Samen kann auch Ende Oktober ausgesät werden. Wer auf große Wurzeln reflektiert, muß durch ein nachheriges Auslichten für genügenden Abstand sorgen. Im Herbst werden die Wurzeln aus dem Boden genommen und im Keller eingeschlagen.

Knollen-Sellerie. Aussaat anfangs März ins Saatbeet ganz dünn. Bis zum Aufgange muß die Erde regelmäßig feucht gehalten werden. Sobald die Setzlinge richtig angefaßt werden können, pikiert man sie in 5 cm Entfernung auf ein gut zugerichtetes Beet. Dabei sind die Wurzeln ein wenig zurückzuschneiden. Nach dem Pikieren wird das Beet durchdringend überbraust und eventuell beschattet. Sind die Pflänzchen angewachsen, so darf bei regnerischem Wetter tüchtig mit Jauche begossen werden. Nach zirka 3 Wochen werden die Setzlinge an Ort und Stelle auf etwa 35 cm Abstand versetzt. Oefteres Behacken des Bodens ist von großem Vorteil.

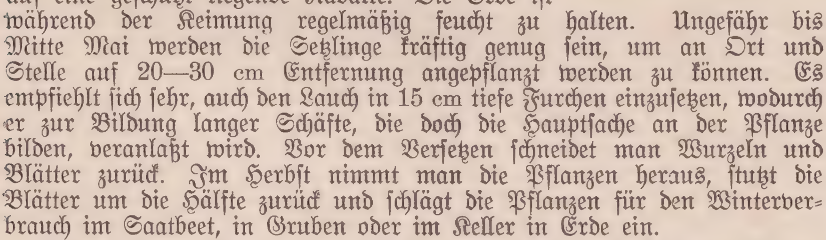


Knollen-Sellerie „Schneeball", Neuheit, früheste Sorte mit schneeweißem, nicht rostig werdendem Fleische.

Beste Sorten: „Prager Riesen"; „Erfurter Delikateß" und „Schneeball".

Bleich-Sellerie. Aussaat und sonstige Behandlung wie bei Knollen-Sellerie. Die erstarkten Setzlinge pflanzt man auf 40 cm Abstand in zirka 30 cm tiefe und 50 cm voneinander entfernte Furchen auf möglichst fruchtbares Land. Gegen Ende September werden die Furchen zugezogen, die Pflanzen stark angehäufelt. Die von der Erde umschlossenen Blattstiele werden, weil vom Licht abgeschlossen, vollständig gebleicht und können zu Salatbereitung usw. verwendet werden.

Lauch (Porree). Aussaat recht dünn im Februar in den mäßig erwärmten Saatkasten, oder im März auf eine geschützt liegende Rabatte. Die Erde ist während der Keimung regelmäßig feucht zu halten. Ungefähr bis Mitte Mai werden die Setzlinge kräftig genug sein, um an Ort und Stelle auf 20—30 cm Entfernung angepflanzt werden zu können. Es empfiehlt sich sehr, auch den Lauch in 15 cm tiefe Furchen einzusetzen, wodurch er zur Bildung langer Schäfte, die doch die Hauptsache an der Pflanze bilden, veranlaßt wird. Vor dem Versetzen schneidet man Wurzeln und Blätter zurück. Im Herbst nimmt man die Pflanzen heraus, stutzt die Blätter um die Hälfte zurück und schlägt die Pflanzen für den Winterverbrauch im Saatbeet, in Gruben oder im Keller in Erde ein.



Beste Sorten: „Riese von Palermo", beste und begehrteste Sorte, und „Französischer Sommer".

Monat-Rettich (Radies). Aussaaten ganz dünn im Februar ins Saatbeet, von Anfang März direkt ins freie Land in gutgelockerten, fetten Boden. Reichliche Bewässerung ist zum guten Gedeihen notwendig. Leichte Beschattung während der heißen Jahreszeit leistet gute Dienste.

Besonders vorzügliche Sorten: „Berliner Treib"; „Non plus ultra", blutrote; „Erfurter Dreienbrunner", ganz ausgezeichnete Sorte; „Triumph", vorzüglich im Geschmack; „Goliath" oder „Erfurter Riesen", neue Sorte, erreicht die Größe eines Mairettichs; „Saxa", sehr früh und zart; „Riesen-Butter", größter Monatrettich von scharlachroter Farbe; „Eiszapfen", langer weißer.

Sommer-Rettich. Aussaat ganz dünn, Anfang bis Mitte Mai in folgender Weise: An der Saatstelle werden mit dem Finger in einem Dreieck von 10 cm Seite drei Löcher (.·.) etwa 1—2 cm tief in den Boden gestoßen. In jedes dieser Löcher legt man 2 Samen und bedeckt diese sofort. Nach dem Aufgehen werden die Pflänzchen bis auf die drei kräftigsten herausgerissen. Im übrigen gelten die gleichen Kulturbedingungen, wie sie beim Monatrettich angegeben sind.

Die besten Rettichsorten sind die echt bayrischen weiß-, violett- und grauschaligen. Ferner sind zu empfehlen: „Erfurter Delikateß", „Original Münchner Bier" und „Genetzter Sedan".

Winter-Rettich. Aussaat am besten von Ende Juni bis Mitte Juli. Kultur im allgemeinen wie bei den Sommerrettichen angegeben. Im Oktober nimmt man den Winterrettich aus der Erde und bringt ihn in Gruben oder schlägt ihn im Keller in feuchten Sand ein.

Beste Sorten: Weißer „Münchner Bier" (kann als Sommerrettich gezogen werden); „Pariser", langer schwarzer; „Violetter Zarter von Cournay".

Zwiebeln. a) Speisezwiebeln. Aussaat anfangs März ganz dünn. Es werden Furchen von 15 cm Abstand gezogen und in diese der Samen gesät, mit Erde mäßig bedeckt und leicht angedrückt. Während des Wachstums der Zwiebeln ist der Boden öfters aufzulockern und dabei das Unkraut zu entfernen. Begossen werden darf nur mit gestandenem Wasser.



Allerfrüheste weiße Frühlingszwiebel, großartig bewährte Neuheit.

b) Steckzwiebeln. Die Anzucht von Steckzwiebeln hat den Vorteil, recht frühzeitig große, verwendbare Zwiebeln zu liefern. Um kleine Steckzwiebeln von der Größe einer Haselnuß zu bekommen, säe man den Samen nicht vor Mitte Mai. Die Aussaat muß breitwürfig recht dick auf ungedüngtes, mageres Land erfolgen. Der Samen wird nur mäßig bedeckt und mit einem Brettchen angedrückt. Nach dem Abtrocknen der Blätter werden die Zwiebelchen aus dem Boden genommen, von den großen Blättern gereinigt, an warmer luftiger Stelle einige Tage ausgebreitet, dann in Säckchen gefüllt und an einem frostfreien trockenen Orte aufgehängt.

Das Aussetzen der Steckzwiebeln geschieht, sobald im Frühjahr die warme Witterung eintritt und der Boden ausgetrocknet ist. Beete, welche nicht frisch gedüngt sein dürfen, werden tief umgestochen und verebnet. Nachher werden 15 cm voneinander entfernte Linien gezogen und die Zwiebelchen auf eben solchen Abstand etwa 2 cm tief gestupft und ziemlich fest angedrückt.

c) Winterzwiebeln. Aussaat Ende Juli, breitwürfig in Saatbeete. Mitte September werden die Zwiebeln auf 15 cm Abstand auf Beete gepflanzt, wo sie unbedeckt gut durch den Winter kommen und in der Zeit von Juni—Juli verbrauchsfähig werden.

Beste Sorten: „Zittauer Riesen"; „Basler", gelbe; „Holländische Dauer"; „Savoyer"; „Braunschweiger", rote; „Pariser", silberweiße; „Kleine weiße Königin", delikate Einmachsorte und „Allerfrüheste weiße Frühlings-Zwiebel", großartig bewährte Neuheit.

d) Schalotten. Die Fortpflanzung geschieht durch Stecken der Brut-

zwiebeln (einzelne Zwiebelteilchen) im Frühjahr in derselben Weise, wie gewöhnliche Steckzwiebeln. Punkto Bodenansprüche, Düngung usw. gilt das bei den Zwiebeln Gesagte. Nach eingetretener Reife werden die Zwiebeln herausgenommen und mit Ausnahme der kleinsten Brutzwiebeln, welche wieder gesteckt werden, in der Küche verwendet.

Johannislauch. Pflanzzeit August bis Oktober. Verbrauchszeit von Ende April bis Juni, zu welcher Zeit der Johannislauch vollständig abzureifen beginnt. Dann wird er gänzlich aus der Erde genommen und wieder im August bis Oktober gesteckt. Johannislauch ist vollständig winterhart; das sich an den Zwiebeln bildende junge Grün ist gleich wie Schnittlauch verwendbar.

Knoblauch. Pflanzzeit entweder im Frühjahr oder im September etwa 5 cm tief auf 15 cm Abstand. Lockerer, nicht frisch gedüngter Boden und eine sonnige Lage sind notwendig. Sobald im Sommer das Kraut abwelkt, wird der Knoblauch aus der Erde genommen und mit den Stengeln in Zöpfe oder Bündel gebunden und an luftigem Orte aufbewahrt.

Schnittlauch. Aussaat zeitig im Frühjahr, wenn möglich in den Saatkasten. (Schnittlauch kann auch durch Teilung der Stöcke vermehrt werden. Es ist aber darauf zu achten, daß man die Büsche nicht zu stark zerkleinert.) Wenn gehörig stark, pflanzt man die Setzlinge, 3—5 Stück zusammen, an den Bestimmungsort aus. Das Kraut ist beim Auspflanzen der Setzlinge um die Hälfte abzuschneiden. Schnittlauch liebt nahrhafte, mehr leichte als schwere Erde, sowie reichliche Rußdüngung. Für eine mittlere Haushaltung sollten mindestens 50 Schnittlauchstöcke angepflanzt werden. In der Regel glaubt man mit 6—10 Stöcken auszukommen, und schneidet den ganzen Sommer hindurch an diesen wenigen Pflanzen herum. Die sichere Folge davon ist das Absterben der Pflanzen. Beim Schneiden des Schnittlauchkrautes achte man ferner darauf, daß das Kraut nicht zu nahe am Boden abgeschnitten wird, etwa ein Drittel der Höhe sollte immer stehen bleiben.

Spinat. Um sehr lange frischen Spinat zu haben, macht man vorteilhaft drei Aussaaten: Die erste anfangs August für den Herbstbedarf, die zweite Mitte September für den Frühlingsbedarf und die dritte im Frühjahr möglichst frühzeitig und nicht zu dick. Spinat liebt lockeren, stark und frisch gedüngten Boden, warme freie Lage, bei trockener Witterung fleißige Bewässerung, bei trübem Wetter kräftige Dunggüsse.

Beste Sorten: „G a u d r y“, verbesserter, dunkelgrüner, spät aufschießender; „T r i u m p h“, sehr großblättrig; „G r o ß b l ä t t r i g e r, s c h a r f s a m i g e r“; „R i e s e n - E s k i m o“, großblättrig, vorzügliche Sorte.

Neuseeländer Spinat. Dieser liefert während der heißen Sommermonate ein überaus gesundes und sehr schmackhaftes Gemüse, für blutarme Personen namentlich sehr empfehlenswert. Es empfiehlt sich, die Aussaat im Herbst (Oktober—November) zu machen, oder die Setzlinge erstmals in kleineren Blumentöpfchen heranzuziehen. Man legt zu diesem Zwecke möglichst frühzeitig, wenn es angeht, schon anfangs März zirka 5 Samenkörner in ein Blumentöpfchen von zirka 7—8 cm Durchmesser, in recht nahrhafte, möglichst sandige Erde. Diese Saattöpfe stellt man so warm als möglich und begießt sie nur mit lauwarmem Wasser. So behandelt, keimt der sonst sehr harte Samen recht bald, und man erhält bis Ende April oder Mitte Mai sehr kräftige Setzlinge, die auf sonnige oder halbschattige gut gedüngte Beete mitsamt den Topf-Erdballen bei 30 cm Abstand sorgfältig ausgepflanzt werden.

Sauerampfer. Aussaat im April oder August in Reihen auf in alter Dungkraft stehendes Land. Die aufgegangenen Pflanzen werden auf 8 bis

10 cm gelichtet. Die Ernte erfolgt wie beim Spinat. Zu tiefes Schneiden soll vermieden werden.

Gurken. Aussaat Mitte Mai auf gut vorbereitete Beete, je drei Samenkörner auf 50 cm Abstand, welche etwa fingerdick mit Erde bedeckt werden. Nach Bildung des vierten Blattes verzieht man die Pflanzen, wobei zu beachten ist, daß jedesmal die stärkste stehen bleibt. Das Land muß oft behackt und vom Unkraut befreit werden. Da junge Gurkenpflanzen oft von Schnecken heimgesucht werden, empfiehlt es sich, die Pflänzchen öfters durch Umstreuen von trockener Holzasche gegen diese Feinde zu schützen. Bei trockener Witterung müssen die Gurkenpflanzen täglich (aber stets am Abend) tüchtig mit gestandenem Wasser überbraust werden.



Landgurke „Hundert für Eine", tragbarste und wertvollste aller Gurkensorten.

Vorzügliche Gurkensorten sind: „Schlangen", chinesische, lange grünbleibende; „Unikum", neue empfehlenswerte Sorte; „Hundert für Eine", sehr tragbar und widerstandsfähig; „Trauben-Gurken"; „Pariser Cornichons", kurze grünbleibende, speziell zum Einmachen.

„Japanische Klettergurke", reichtragende und feinschmeckende Sorte. Die Kultur ist gleich anderen Sorten, nur können die Ranken an Pfählen, Spalieren usw. in die Höhe gezogen werden.

Kürbisse. Aussaat Mai, direkt ins freie Land. Auf den zur Kürbiskultur bestimmten Beeten werden in Abständen von 2 m Löcher von 80 cm Weite und 40 cm Tiefe ausgehoben und diese mit Kuhdünger, Komposterde usw. ausgefüllt. Alsdann wird ungefähr die Hälfte der ausgehobenen Erde darüber geworfen, so daß kleine Hügel entstehen, die übrige wird gleichmäßig verteilt. Auf diese so erhaltenen Anhöhungen werden die Setzlinge gepflanzt oder 2—3 volle Kürbiskerne hineingelegt. Bei trüber Witterung leisten Dunggüsse vortreffliche Dienste. Oefteres Behacken und Reinhalten der Beete von Unkraut ist unerläßlich.

Sehr zu empfehlen sind: „Riesen-Melonen-Kürbis", größter gelber, wird bis 100 kg schwer; „Speisekürbisse", beste Sorte; „Zentnerkürbisse", beste Sorte gemischt.

Zierkürbisse. Während die großen Kürbis- und Melonensorten hauptsächlich zu Küchenzwecken Verwendung finden, werden die Zierkürbisse mehr der interessanten Schaufrüchte wegen gezogen, und es wirkt die reiche Belaubung mit den bunten, herabhängenden Früchten äußerst effektvoll.

Eine sehr empfehlenswerte, schnellrankende Sorte ist der „Angurien-Kürbis", der als Laubenschmuck in erster Linie in Betracht kommt.

Alle Gurken und Kürbisse können statt direkt ins freie Land oder in den Mistbeetkasten, auch in kleine Blumentöpfchen gesät und die auf diese Weise erhaltenen Setzpflanzen zur geeigneten Pflanzzeit samt den Topf-Erdballen an den Bestimmungsplatz ausgepflanzt werden.

Küchenkräuter. Bohnenkraut: Aussaat April ins freie Land, gedeiht

in jedem Kulturboden. Es ist nicht jedes Jahr frisch anzusäen, indem von den alten Pflanzen genügend Samen ausfällt und ohne weitere Pflege keimt.

Basilikum: Es kommt in drei verschiedenen Art vor. Erstmals sind zu unterscheiden das klein- und großblättrige; von diesem existiert wiederum eine gelbgrüne und eine violette Art, wovon besonders letztere beliebt ist.

Dill: Aussaat März oder auch September. Dill erfordert keine spezielle Kultur und nimmt mit jedem Boden vorlieb.

Estragon: Der Estragon wird durch Teilung der Stöcke fortgepflanzt. Bei Vermehrung durch Samen entstehen immer viele, wenig aromatische Pflanzen.

Fenchel: Aussaat April in den Kasten oder später direkt an Ort und Stelle.

Kerbel: Dieser sollte an schattige Stellen gesät und nur ganz leicht mit Erde bedeckt, aber immer feucht gehalten werden.

Majoran: Die Aussaat des Majoransamens erfolgt im April—Mai, direkt ins Freie, am besten in kleine, 15 cm voneinander entfernte Furchen. Der feine Samen darf nur ganz wenig mit feingesiebter Erde bedeckt werden. Die aufgegangenen Pflänzchen werden auf 10 cm Abstand gelichtet. Vor dem Blühen wird das Kraut abgeschnitten und an der Luft getrocknet.

Bei Fabrikation von Würsten finden die getrockneten Blätter des stark würzigen Geruchs wegen besonders gerne Verwendung.

Petersilie (Schnittpeterli), wird vorteilhaft Ende Oktober ausgesät und muß bis zum Aufgange recht feucht gehalten werden. Es empfiehlt sich, jedes Jahr frisch anzusäen, da Petersilie gewöhnlich im zweiten Jahre in Samen schießt.

Salbei: Aussaat im März ins Saatbeet oder anfangs Mai ins Freie. Die erstarkten Pflänzchen werden an ein passendes Plätzchen zum Stehenlassen auf zirka 30 cm Abstand versetzt.

Thymian: Aussaat und Pflanzweite gleich wie bei Salbei.

Kamille: Der Samen wird sehr dünn im April auf sonnige Beete gestreut. Die Blüten werden täglich gepflückt, im Schatten getrocknet und finden als ausgezeichnetes Heilmittel bei verschiedenen Krankheitsfällen in mannigfacher Art Verwendung.

Pfefferminze: Der sehr feine Samen sollte in Schalen gesät und die pikierten Setzlinge später auf feuchtes, jedoch nicht schattiges Land gepflanzt werden. Pfefferminztee gilt als ein schweißtreibendes Mittel. Das echte, stark aromatische Pfefferminzkraut wird am besten durch Teilung alter Stöcke vermehrt. Solche Teilpflanzen sind in jeder bessern Gärtnerei zu billigem Preise erhältlich. Diese Teilung und Pflanzung der Teilstücke kann den ganzen Sommer hindurch erfolgen, die Pflanzen wachsen äußerst leicht an und vermehren sich schnell, so daß man bald reiche Ernte hat.

Tomate (Liebesapfel). Aussaat März in Saatkistchen oder Töpfchen. Jede gesiebte, lockere Gartenerde, mit einem Viertel konzentriertem Rinderdünger untermengt, kann verwendet werden. Sobald die kleinen Pflänzchen richtig angefaßt werden können, müssen sie einzeln in kleine Blumentöpfchen versetzt werden. Sind die Setzlinge darin genügend erstarkt, kann die Auspflanzung Anfang bis Mitte Mai ins Freie auf zirka 30 cm Abstand stattfinden. Um ein schnelles üppiges Wachstum zu erzielen, können an den Stellen, wo man die Setzlinge hinzusetzen gedenkt, Löcher von zirka 40 cm Tiefe ausgeworfen und diese mit frischem Pferdemist vollgestampft werden; darüber kommt eine 20 cm hohe Erdschicht, worauf die Setzlinge gepflanzt werden. Für genügende Bewässerung mit gestandenem Wasser muß gesorgt werden. Jeder Pflanze wird nur der sich bildende Mitteltrieb gelassen und dieser an einem Stabe aufgebunden. Wenn sich an den Haupttrieben Früchte

angesetzt haben, werden diesen im August die Spitzen genommen, um alle Kraft den Früchten zukommen zu lassen. Die besten Dienste leistet ein Belegen des Bodens mit Hühnermist, welcher leicht mit Erde überdeckt und tüchtig begossen wird.

Vortreffliche Sorten sind: „Zürcher Markt“; „Champion“ oder „Königin der Frühen“; „Komet“, frühe Sorte; „Fürst Borghese“, neue, sehr empfehlenswerte Sorte.

Erbsen. Man unterscheidet „Zuckererbsen“ (Kefen) und „Auskernerbsen“ (Pois verts). Die Zuckererbsen werden mit den Schalen verspeist, während bei den Auskernerbsen oder Pois verts nur die Erbsen zur Verwendung kommen.

Die erste Aussaat findet bei günstiger Witterung schon anfangs März statt. Man wählt hierzu frühe niedere und halbhohe Sorten. Recht freie, sonnige Lage und ein lockerer Boden vorjähriger Düngung ist für das gute Gedeihen von Notwendigkeit. Die Hauptaussaat findet im April statt. Die ganz niederen Sorten sät man in Reihen von 20 cm Entfernung. Mittelhohe Erbsensorten werden am besten an Reisern in Beeten, die hiezu nur 90 cm breit sein müssen, gezogen. Man zieht nach der Schnur auf beiden Längsseiten des Beetes, zirka 10 cm vom Rande, je eine Furche und legt in diese auf 6 cm Abstand die Erbsensamen, welche man etwa 3 cm hoch mit feiner Erde bedeckt. Haben die Erbsen eine Höhe von 10 cm erreicht, werden die Reihen von beiden Seiten angehäufelt. Hohe Erbsensorten sät man am zweckmäßigsten, wie folgt: In Abständen von 50 cm macht man kreisrunde, flache Vertiefungen von ungefähr 20 cm Durchmesser und legt in jedes Loch im Rundkreise zirka 20 Saaterbsen, darüber bringt man eine 3 cm hohe Schicht feine Erde und drückt die Saat etwas fest. Die Stickel werden am besten gleich bei der Aussaat gesteckt. Die Saat muß gegen Vögel durch Aufhängen von farbigen Papierstreifen oder Spiegelglasscherben geschützt werden. Schutzgitter, Drahtgeflecht auf entsprechend große Holzrahmen aufgespannt, über die Erbsenbeete gestellt, sind ebenfalls äußerst sicher wirkende Schutzmittel gegen die der Saat nachstellenden Vögel.

Sobald die Pflänzchen 10 cm hoch sind, behäufelt man sie; bei dieser Arbeit sollte gleichzeitig eine Düngung mit Holzasche vorgenommen werden. Bei fortschreitendem Wachstum müssen die Pflanzen mit Bast locker an die Stickel gebunden werden. Eine öftere Düngung mit verdünnter Jauche oder Kalisuperphosphat bei trübem Wetter fördert die Größe, Weichheit und Schmackhaftigkeit der Schoten.

Auskern-Erbse „Wunder von Amerika“. Braucht keine Stickel und ist sehr ertragreich.

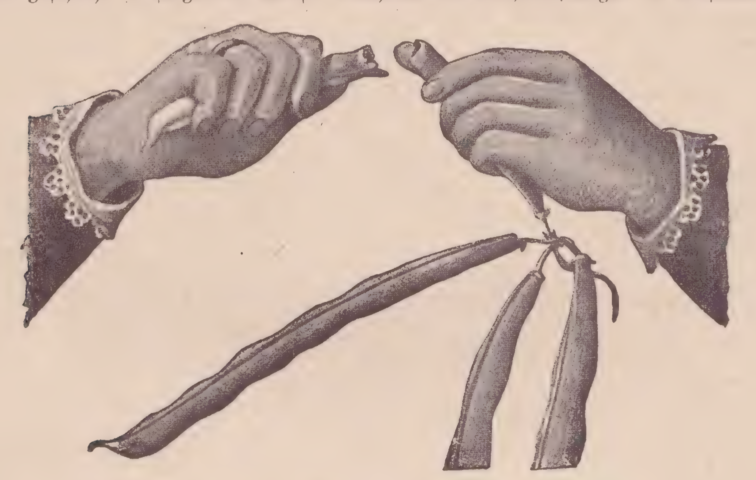
Ganz vorzügliche Erbsensorten sind:

a) Zuckererbsen (Kefen): „Fürst Bismarck“, frühe, weißblühende, wird zirka 60 cm hoch; „Schmelzende von St. Désirat“, zarte Sorte, wird ca. 150 cm hoch; „Moerheims Riesen“, weißblühend, erreichen eine Höhe von zirka 150 cm; „Hugs Riesen“ oder „Verbesserte Schweizer Riesen-Delikateß“, für Früh- und Spätkultur gleich vorzüglich geeignet, Höhe zirka 2 m. „Sachs' blaublühende Zwerg“, neue sehr bewährte Zwergkefe.

b) Auskernerbsen (Pois verts): „Wunder von Amerika“, frühe, niedrig wachsende Sorte, wird zirka 30 cm hoch, und sind deshalb keine Stecken erforderlich; „Maikönigin“, sehr früh, wird zirka 60 cm hoch; „Riesenschnabel“, hohe volltragende Sorte mit großen Schoten; „Goldkönig“, neue Sorte mit goldgelben Schoten; „Saxonia“, neue allerfrüheste Maierbse, sehr reichtragend; „Gradus“, frühe mittelhohe Markerbse, sehr reichtragend; „Folger“, grünbleibende Einmacherbse; „Telephon“, verbesserte, hohe, volltragende mit großen vollen Schoten; „Riesen-Telephon“, großartig bewährte Neuheit, mit riesigen Schoten und Körnern.

Bohnen. Aussaat im Mai. Alle Bohnenarten lieben einen lockeren, in alter Dungkraft stehenden Boden und eine warme, milde Lage. Die Pflanzen schützt man gegen Fröste durch leichtes Anhäufeln, Ueberspannen von Emballage oder sonstigen Tüchern. Tritt nach der Aussaat anhaltend naßkalte Witterung ein, so hilft nichts, als warmes gutes Wetter abzuwarten, die vergeilten Pflanzen auszureißen und schnellmöglichst eine frische Aussaat vorzunehmen. Am unempfindlichsten gegen Witterungseinflüsse sind die Puffbohnen, deren Schoten in ganz jungem Zustande zum Verbrauch gelangen.

Stangenbohnen. Aussaat Mitte Mai bis Mitte Juni. Das Legen der Saat geschieht in folgender Weise: Nachdem die Bohnenstangen in Abständen



Stangenbohne „Bürgers Fadenlose“, feinste Grünkoch- und Einmachbohne.

von 70—80 cm genügend tief in den Boden eingetrieben worden sind, wird die Erde rings um die Stangen mit den Händen zirka 5 cm tief ausgehoben, so daß ein kreisrundes Loch von 18—25 cm Durchmesser entsteht. Die Erde wird fein zurechtgemacht und alsdann, nicht zu nahe an die Stangen, 15 bis 20 Stück vollkommene Saatbohnen gelegt und diese mit der ausgehobenen Erde, welche fein zerrieben und von Steinen gereinigt wird, höchstens 2 cm bedeckt, leicht angedrückt und bei trockener Witterung mit Wasser mittels einer Brause tüchtig angegossen. Etwas Ruß, mit Holzasche vermischt, auf die Saatstellen gestreut, ist von großem Vorteil für das Keimen und Wachsen der Pflanzen. Bei heißer Witterung muß für regelmäßige Feuchthaltung gesorgt werden. Sind die Pflanzen 10 cm hoch, so darf nach warmem Regen eine durchdringende Begießung mit verdünnter Jauche vorgenommen werden.

Unmittelbar nachher wird behäufelt. Ein leichtes Anbinden der Ranken darf nicht versäumt werden. Die weitere Pflege der Bohnenbeete besteht in öfterem Behacken und in der Reinhaltung des Bodens von Unkraut. Man pflücke die Bohnen nur, wenn die Stauden trocken sind, und gehe dabei mit größtmöglicher Schonung der Pflanzen vor.

Ganz vorzügliche Sorten sind: „Juli", allerfrüheste, fruchtbare Sorte zum Grünkochen, Einmachen und Dörren; „Bürgers Fadenlose", äußerst fein und wohlschmeckend; „Zehnwochen", bringt ihrem Namen entsprechend bei guter Kultur in 10 Wochen verbrauchsfähige, durchschnittlich 20 cm lange Schoten; „Karolines Liebling", oder „Delikateß-Brech", gelbsamige Speck; „Ruhm von Thüringen", zeichnet sich durch große Tragbarkeit und Feinheit der Schoten aus; „Schlachtschwert", liefert ebenfalls reiche Erträge; „Fadenlose Schnabel", neue Stangenbohne von beispielloser Fruchtbarkeit und Zartheit der Schoten. „Prinzeß", gelbe, ausgezeichnet zum Einmachen und Dörren; „Don Carlos", dickfleischige und reichtragende; „Fürst Bismark", feine frühe, ohne Schotenbast; „Ohne Gleichen", höchst bewährte Neuheit, trägt fabelhaft; „St. Fiacre", dickschotige ohne Schotenbast (die Schoten müssen gepflückt werden, bevor sie ganz ausgewachsen sind); „Zeppelin", neueste Züchtung; „Präsident Roosevelt", neue ganz vorzügliche Sorte; „Zürcher Speck", sehr zart und großschotig; „Wachs Flageolet" und „Wachs Algier". Sehr bekannte und allgemein beliebte Schweizer Landsorten sind die weiß-, grau-, schwarz- und buntsamigen Schmalzbohnen; diese dickkernigen, fadenlosen Sorten werden mit Recht ungemein viel angebaut.

Zwerg- oder Buschbohnen (Höckerli). Die Buschbohnen gedeihen unter den gleichen Kulturbedingungen wie die Stangenbohnen. In Abständen von zirka 20—25 cm werden mit dem Rechen kleine Furchen gezogen und die Bohnen einzeln oder je 2 Stück zusammen auf mindestens 5 cm Abstand hineingelegt, mit 2 cm Erde bedeckt, etwas angedrückt und, wenn notwendig, begossen. Auch bei Buschbohnen darf Ruß gestreut werden.

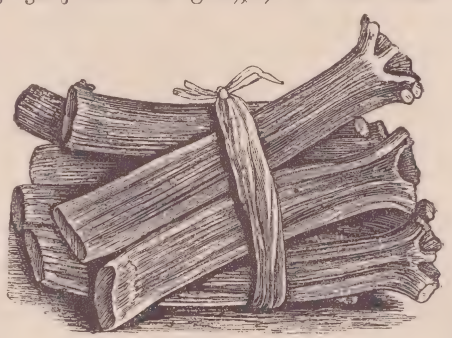
Vorzügliche Buschbohnensorten sind: „Hinrichs Riesen-Zuckerbrech"; „Schokolade", beide sehr früh und äußerst ertragreich; „Londoner Markt", frühe, ungemein reichtragend; „Hundert für eine", eignet sich vorzugsweise zu Einmachzwecken; „Kaiser von Rußland", bunte, mittelfrühe; „Schmalz", vorzügliche dicksamige Schweizersorte; „Unerschöpfliche", die Schoten werden schnell zähe, müssen also in jungem Zustande verspeist werden; „Wachs-Komet", frühe, gelbschotige; „Wachs Flageolet", gelbschotig und ebenfalls früh; „Wachs-Mont d'or", feinschmeckende, gelbschotige; „Wachs-Ideal", sehr feine Wachsbohne; „Sachs' Zartschotige", neue frühtragende Sorte.

Der Spargel. Der Spargel liefert erst im dritten Jahre verbrauchsfähige „Pfeifen", weshalb es sich empfiehlt, ihn nicht aus Samen zu ziehen, sondern ein- oder zweijährige Pflanzen von einem Spezialisten zu kaufen. Die Anpflanzung findet am besten im Frühjahr auf gutem, tief rigolten, sehr kräftig gedüngten Boden statt. Ist das Land hergerichtet, so teile man den Boden in zirka 80 cm breite Streifen ein, steche mitten durch jeden derselben einen Graben von zirka 30 cm Breite und Tiefe aus, und zwar so, daß die Erde von je zwei Reihen zusammen zu liegen kommt. Sind die Vertiefungen gemacht, so wird die Erde auf dem Grunde noch gut aufgelockert. Hierauf steckt man in die Mitte der Gräben in 60—80 cm Entfernung je einen Stab, welcher die Stellen markieren soll, wo die Pflanzen gesetzt werden. Um jeden Stab wird die Erde zu einem zirka 15 cm hohen Hügel angehäufelt, und auf

diesen die Spargelpflänzchen gesetzt. Die Wurzeln müssen dabei flach ausgebreitet und mit verrotteter Komposterde bedeckt und festgedrückt werden. Alsdann wird der Graben mit der aufgeworfenen Erde, welche man vorteilhaft mit Komposterde untermengt, wieder bis zur Hälfte angefüllt. Gegen Ende des Sommers, nachdem der zweite Trieb der Pflanzen vollendet ist, wird der Graben vollends zugefüllt. Im Herbst wird die Erde mit einer Düngerschicht überlegt; dieser Dünger kann im folgenden Frühjahr flach untergegraben werden. Die weitere Arbeit besteht im Reinhalten der Beete von Unkraut. Im Frühjahr vor der ersten Ernte werden die Pflanzen so angehäufelt, daß die Erde mindestens 20 cm über den Pflanzen steht. Die Triebe, Pfeifen genannt, werden bekanntlich mit extra zu diesem Zwecke konstruierten Spargelmessern aus der Erde gestochen.

Beim Stechen der Spargelpfeifen soll man mit einem kleinen Handhäckchen oder Wühleisen die Erde so tief als möglich wegscharren, entfernen, zur besseren Schonung der nachkommenden Pfeifen.

Rhabarber. Die Aussaat erfolgt ganz dünn im Frühjahr in den Treibbeetkasten oder auf ein gut gelockertes Gartenbeet. Anzucht kann auch durch Stockteilung erfolgen. Sind die Sämlinge gehörig erstarkt, so verpflanzt man sie auf 80 cm allseitigen Abstand; dabei versäume man nicht, den Pflänzchen eine gehörige Mistunterlage zu geben. Die Wurzeln dürfen beim Versetzen nicht zurückgeschnitten oder beschädigt werden. Im Herbst wird der Boden mit verrottetem Dünger belegt und dieser im Frühjahr leicht untergegraben.



Rhabarber „Olbrichs Riesen“, beste Speise-Rhabarber-Sorte.

Das Beerenobst des Hausgartens.

Für den Hausgarten kommen in der Hauptsache nur die Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannis- und Stachelbeeren in Betracht.

Der Anbau der **Erdbeere** hat namentlich in den letzten Jahren sehr an Verbreitung zugenommen, welcher Umstand jedenfalls zum großen Teil den hervorragenden Neuzüchtungen zuzuschreiben ist. Die beste Neuzüchtung, der ganz besondere Beachtung geschenkt werden sollte, ist die Sorte „Königin Luise“, ein Produkt der weltberühmten Erdbeerzüchterei Goeschke in Cöthen. Die Reife dieser Früchte tritt mindestens 8 Tage früher ein als bei allen anderen Erdbeersorten. Die sehr großen Früchte sind von prächtiger Form und Farbe, das Fleisch ist süß und stark aromatisch, die Fruchtbarkeit der Pflanzen eine ganz enorme, dabei bleiben die Pflanzen gesund und kräftig. Andere hervorragende Neuheiten in Erdbeeren sind: „Wunder von Cöthen“, ebenfalls sehr früh und großfrüchtig; „Riesen-Ananas“, riesenfrüchtige Sorte mit ausgeprägtem Ananasgeschmack; weitere sehr empfehlenswerte Sorten: „Madame Meßlé“, „Produktive“, „Rote Perle“, „Browns Wunder“, „Aprikose“, „Royal Sovereign“, „Kaiser Wilhelm“, „Laxtons Noble“, „Sieger“ usw. Von den kleinfrüchtigen Sorten möchte ich die rote rankenlose, besonders empfehlen, desgleichen die

neuere Sorte: „Sämling von Wädenswil“, deren Tragbarkeit jeder Beschreibung spottet. Ein Beet von solchen dreijährigen, gutgedüngten Pflanzen gleicht zurzeit der Ernte förmlich einem roten Tuche. Dieser fast ebenbürtig ist die ältere Sorte „Erythräer Kind“, ebenfalls eine kleinfrüchtige Sorte von großer Fruchtbarkeit. Die Früchte beider Sorten erreichen die doppelte Größe von Walderdbeeren, haben aber dasselbe feine Aroma.

Der Boden, auf welchem man Erdbeeren ziehen will, muß vor der Pflanzung tief gelockert werden. In vielen Fällen wird die Erde mit großem Vorteil rigolt. Man gibt dabei der oberen Erdschicht ein gehöriges Quantum Mist bei, verrotteter Rinderdünger leistet die besten Dienste, eventuell kann auch mit altem Kompost ein gutes Resultat erzielt werden. Erdbeeren lieben einen mehr feuchten als trockenen Boden, leichten Erdarten muß mit Mist und fleißigem Gießen, auch mit Jauche nachgeholfen werden. Die beste Pflanzzeit für Erdbeeren ist von Ende August bis Ende September, eventuell bis Mitte Oktober. Man kann von solchen Herbstpflanzungen bei guter Kultur schon im ersten Sommer nach der Pflanzung eine volle Ernte erwarten. Findet die Pflanzung erst im Frühjahre statt, kann eine volle Ernte im gleichen Jahre nicht erwartet werden, wenigstens bei den großfrüchtigen Sorten nicht, es wäre denn, die Pflanzen würden mit festen Wurzelballen samt der Erde versetzt. Man sollte überhaupt stets nur pikierte Erdbeersetzlinge pflanzen und niemals direkt von den Mutterpflanzen genommene Erdbeersprößlinge an Ort und Stelle verwenden. Das Pikieren der Erdbeer-Rankenpflanzen wird, wie folgt, vorgenommen: Man gibt den Pflanzen auf dem Pikierbeet einen Abstand von 10—15 cm. Durch Anwendung des Setzholzes hat man Gewähr, daß die Wurzeln schön senkrecht und nicht umgebogen in das Pflanzloch kommen, was von großem Vorteil ist. Auf dem Pikierbeet kräftigen sich die Setzlinge sehr schnell, machen einen vorzüglichen Wurzelballen und können in zirka drei Wochen als fertige Pflanzen an Ort und Stelle gepflanzt werden. Die Pflanzung selbst findet am besten in Reihen im Verband statt. Auf Beete von 110—120 cm Breite pflanzt man 3 Reihen. Die Pflanzen in den Reihen sollen zirka 40 cm Abstand erhalten. Als Einfassung des Beetes können rankenlose Monatserdbeeren gesetzt werden. Da die Wurzeln der Erdbeerpflanzen gegen die Sonnenstrahlen sehr empfindlich sind, nehme man die Pflanzung nur am Morgen oder am Abend, niemals während der größten Hitze vor. Nach der Pflanzung muß das betreffende Beet sehr stark mit Wasser gesättigt werden, und dies auch für die Folge bis zum völligen Anwachsen der Pflanzen. Von großem



Erdbeere „Königin Luise“,
tragbarste, bestbewährte Erdbeerneuheit der letzten Jahre.

Wert ist ferner, wenn das bepflanzte Beet nach Verlauf von 14 Tagen mit verrottetem Dünger belegt wird. Dieser Dünger bezweckt einerseits die Nahrungszufuhr der Pflanzen, sowie deren Winterschutz. Im Frühjahr wird der Dünger leicht untergehackt und das Beet etwa dreimal mit Jauche oder Borninlösung gedüngt. Verdünnte Kuhjauche leistet neben Nährsalzlösung die besten Dienste. Namentlich vor und während der Blüte der Erdbeeren sollte man es den Pflanzen nicht an der Nahrung fehlen lassen. Die größte Wirkung wird erzielt, wenn man in einem Ständchen in 200 l Wasser 50 g Pflanzennährsalz „Bornin" auflöst und dazu einen Korb Hühner- oder Taubendung schüttet, das Ganze einige Tage stehen läßt und dann die Pflanzen damit begießt. Man zieht zu diesem Zwecke am besten kleine Furchen durch das Beet und schüttet die Jauche in diese, niemals aber soll der Dünger direkt die Pflanzen treffen. Diese Düngung kann fortgesetzt werden, bis die Früchte die halbe Größe erreicht haben. Zum Schutze der ausreifenden Früchte belege man den Boden zwischen den Pflanzen mit sauberer neuer Holzwolle oder mit gewaschenem Waldmoos, oder bringe Erdbeerhalter an. Mit Jauche sowie kaltem Wasser dürfen die Pflanzen mit den ausreifenden Früchten nicht mehr begossen werden, da sonst eine Zersetzung der Früchte eintritt. Austrocknen aber darf der Boden auch nicht, man gieße also zwischen die Pflanzen hinein, ohne Berührung der Früchte, reichlich sonnegewärmtes Wasser.



Praktischer Erdbeerhalter aus verzinktem Draht. Durch die Anbringung solcher Erdbeerhalter bleiben die Erdbeerfrüchte vor Beschmutzung und Schneckenfraß möglichst verschont.

Das Pflücken der Erdbeerfrüchte nehme man nur am frühen Morgen vor, indem sie zu dieser Tageszeit den feinsten Geschmack aufweisen.

Die fernere Pflege der Erdbeerbeete besteht im Reinhalten der Beete von Unkraut, öfterer Auflockerung der Erde, wiederholter Düngung und einer Belegung des Bodens mit Dünger alljährlich Ende Oktober, sowie Entfernung der sich bildenden Ranken. Alle drei bis vier Jahre sollte die Erdbeeranlage mit Berücksichtigung der Wechslung des Landes erneuert werden. Man läßt zu dieser Neupflanzung den Pflanzen die Ranken einmal stehen, schneidet, nachdem sich die erste der Mutterpflanze am nächsten stehende Rankenpflanze gebildet hat, die Fortsetzung der Ranke ab, wodurch man ganz besonders starke, tragfähige Pflanzen erzielt. Die sich in lockerem Erdreich bald bewurzelnden Rankenpflänzchen trennt man von der Mutterpflanze ab und pikiert sie wie vorstehend angegeben.

Ueber die Pflanzung und Pflege der Himbeeren, Brombeeren, Johannis- und Stachelbeeren kann ich mich viel kürzer fassen, als dies bei der Kultur der Erdbeeren der Fall war, es liegt dies in der Natur der Sache, indem diese Beerenpflanzen fast alle unter den gleichen Kulturbedingungen gedeihen.

Die Himbeeren, die in neuerer Zeit namentlich zur Bereitung von Himbeer-Syrup massenhaft angepflanzt werden, lieben einen frischen, recht gut

gelockerten, sehr nahrhaften, mehr feuchten als trockenen Boden, sowie eine halbschattige bis sonnige Lage. Für fleißige Dunggüsse ist die Himbeere sehr dankbar. Bei der Pflanzung selbst sollte gleich, wie dies bei der Erdbeerkultur erwähnt ist, eine kräftige Düngung der Erde mit Stallmist erfolgen. Man pflanzt die Himbeeren am besten in Reihen von 1 m Abstand, die Pflanzen untereinander können auf 60 cm Abstand gesetzt werden; wer mit dem Raum nicht zu rechnen braucht, pflanze etwas weiter, wer mit dem Platz sparen muß, etwas enger. Im Hausgarten werden die Himbeeren in der Regel an Spaliere oder einzelne Pfähle gepflanzt.

Himbeeren können von Ende Oktober bis April, solange der Boden offen ist, gepflanzt werden. Die Herbstpflanzung ist der Frühjahrspflanzung vorzuziehen. Eine große Hauptsache bei der Pflanzung von Himbeeren ist die, daß die Ruten der Pflanzen unmittelbar bei der Pflanzung 25 cm über dem Boden abgeschnitten werden. Ferner soll der Boden zwischen den Pflanzen mit kurzem Dünger belegt werden. Werden bei der Pflanzung die Ruten nicht zurückgeschnitten und der Boden nicht mit Dünger belegt, so gehen die Pflanzen im Frühjahr gerne ein, indem dann die langen Triebe die Wurzeln zu sehr in Anspruch nehmen, diese aber, weil noch nicht festgewurzelt, nicht imstande sind, die erforderliche Nahrung dem Boden zu entnehmen. Auf diese Weise trocknen, namentlich in warmen Frühlingen, die langen Himbeerruten ein, ohne zum Austrieb gekommen zu sein. Ja, selbst wenn letzteres erfolgt ist, kann durch erwähnte Umstände ein plötzliches Absterben der Pflanzen erfolgen. Durch einen tüchtigen Rückschnitt bei der Pflanzung und das Bedecken des Bodens mit Mist gibt es jedoch selten Ausfälle, und es bilden sich dann bis zum Herbst neue kräftige Austriebe, an welchen im kommenden Jahr die Früchte erscheinen. Sobald die neuen Austriebe erschienen sind, werden die alten Ruten ganz, direkt über der Erde, ausgeschnitten. Dieses Herausschneiden der alten Ruten muß überhaupt jedes Jahr sofort nach der Ernte erfolgen. Die Himbeere trägt bekanntlich am einjährigen Holz und an diesem nur einmal; die alten Triebe sterben ab, die neuen treten an deren Stelle. So verjüngt sich die Himbeere fortwährend. Beim Ausschneiden des alten, abgetragenen Holzes bereits etablierter Pflanzen schneide man gleichzeitig alle überschüssigen frischen Austriebe heraus. Man lasse nur die stärksten Triebe stehen und zwar so viele, daß bei Spalierform auf den m etwa 8 Triebe, die man gleichmäßig verteilt, zu stehen kommen. Mehr als fünf Triebe lasse man auch der kräftigsten Pflanze nicht stehen. Die stehenbleibenden Ruten werden aber gar nicht geschnitten, indem gerade an den Spitzen dieser oft die schönsten und meisten Früchte gezeitigt werden. Sind die Ruten zu lang, biege man sie lieber etwas herunter, wodurch die Fruchtaugen erhalten bleiben.



Himbeere.

Den einmal tragenden Himbeersorten ist gegenüber den zweimal tragenden unbedingt der Vorzug zu geben.

Für die Bereitung von Fruchtsaft eignen sich fast alle Sorten, während für die Tafel als Rohgenuß die Wahl der Sorten eine große Rolle spielt. Die beliebteste großfrüchtigste und dabei reichtragendste Sorte ist die Himbeere „Superlative“. Die Früchte dieser Idealsorte sind zuckerhutförmig und im Reifezustande von dunkelroter Farbe, sehr saftreich und außerordent=

lich wohlschmeckend. Die zwei besten Sorten für Großkultur sind weiter „Harzjuwel" und „Marlborough"; große Erträge saftreicher Früchte sind auch diesen beiden Sorten eigen. Eine ferner sehr empfehlenswerte Sorte, speziell für Einmachzwecke, ist „Shaffers Colossal". Die Pflanzen dieser Sorte zeichnen sich aus durch ein außerordentlich starkes Wachstum (bis 2¹/₂ m hoch), dabei macht diese Sorte absolut keine Ausläufer, ein großer Vorzug gegenüber den ältern Sorten. Als weitere Sorten wären noch zu nennen die gelbfrüchtige „Antwerpener", „Feldbrunnens Immertragende", „Hornet", „Fastolf", sowie die schwarzfrüchtige „Logan Berry".

Zu den **Brombeeren** übergehend, bemerke ich, daß die Kultur wenig von der der Himbeeren abweicht. Auch die Brombeere verlangt einen gut gelockerten, nicht magern Boden und eine recht sonnige Lage. Betreffs Rückschnitt bei der Pflanzung sowie alljährlicher Entfernung des alten Holzes gilt ebenfalls das über die Himbeeren Gesagte. Wenn ich von Brombeeren nur wenige Sorten empfehle, habe ich meinen Grund dazu, ich habe viele Sorten ausprobiert und gefunden, daß von den aufrechtwachsenden die „Wilsons Frühe" und „Theodor Reimers", von den rankenden Arten die neue amerikanische Sorte „Lucretia", sowie die amerikanische, geschlitzt-blättrige allein für den Hausgarten geeignet sind. Die Brombeere „Lucretia" macht bis 4 m lange Ranken, die an Spalieren, Lauben, Mauern oder Pfählen aufgezogen werden können. Die Illustration zeigt die prächtigen, riesig großen, tiefschwarzen Beeren der „Lucretia"-Brombeere. Im Durchschnitt gehen 80—100 Früchte dieser Sorte auf ein Pfund. Die Früchte sind sehr saftreich, fast kernlos, sie lassen sich zur Weinbereitung, für die Tafel, sowie zum Einkochen verwenden.



Brombeere.

Die Ernte beginnt bereits im Juli und dauert bis Ende August. Bei der Zucht der Pflanzen in Spalierform erhält man die größten Erträge. Bei dieser Kultur wählt man im zweiten Jahre 3—5 kräftige Triebe und bindet diese in Fächerform auf, alle andern sich zeigenden Austriebe werden entfernt. Haben die aufgebundenen Zweige eine Länge von ungefähr 2 m erreicht, entspitzt man sie, desgleichen werden alle an diesen Haupttrieben sich bildenden Seitentriebe über dem dritten Blatt entspitzt, was eine kräftige Knospenbildung zur Folge hat. Im darauffolgenden Frühjahr bedürfen die Pflanzen keines weitern Schnittes mehr, dagegen ist es ratsam, die Ranken im Spätherbst niederzubiegen und leicht mit Tannenreisig zu bedecken, da sonst bei einem kalten Winter die Ranken zurückfrieren könnten.

Eine weitere sehr zierende Form für die Brombeere „Lucretia" ist die Girlandenform. Man pflanzt zum Beispiel zwischen zwei hochstämmige Stachel- oder Johannisbeeren eine Brombeerpflanze und zieht die Ranken in gleichmäßiger Verteilung an die Kronen der Beerenbäumchen hinauf. Man schlägt zu diesem Zwecke vor der Pflanzung der Brombeeren einen kurzen dicken Pfahl genügend tief in den Boden und zieht von dessen oberer Kante aus, die nur etwa 15 cm über den Erdboden herausragen soll, Drähte oder Schnüre zu den Kronenansätzen der Beerenbäumchen. Im Frühjahr erfreuen uns die an solchen Girlanden massenhaft erscheinenden, großen, weißen Blüten, im

August aber die köstlichen Früchte. Der leichte, zierliche Wuchs der Brombeere „Lucretia“ macht diese Sorte für den genannten Zweck besonders geeignet.

Mit der amerikanischen, neuen, geschlitzt-blättrigen Brombeere können die größten Lauben, Bogengänge usw. verkleidet werden. Die Tragbarkeit dieser Sorte übertrifft die der Brombeere „Lucretia“ noch. Leider sind aber die Pflanzen dieser neuen Brombeere nicht immer in der der Nachfrage entsprechenden Anzahl zu bekommen.

Die Pflanzzeit für Brombeeren erstreckt sich gleich derjenigen der Himbeeren vom Oktober bis Mai, soweit die Erde nicht gefroren ist. Die Sorte



Brombeere „Lucretia“ in Girlandenform, zwischen hochstämmigen Stachelbeeren gezogen.

„Lucretia“ wird in der Regel in Töpfen vorkultiviert, so daß die Pflanzen mit Topfballen bis in den Sommer hinein gepflanzt werden können.

Johannis- und Stachelbeeren. Diese beiden wohl am meisten gepflegten Beerensorten gedeihen in sonniger, freier Lage in jedem nahrhaften Garten- und Ackerboden.

Eine Düngung des Landes, am besten mit Mist, ist auch bei diesen Beerenpflanzen sehr zu empfehlen. Die beste Zeit zur Pflanzung von Johannis- und Stachelbeeren ist der Spätherbst und das zeitige Frühjahr. Da diese Beerensorten, namentlich die Stachelbeeren, im Frühjahr sehr bald stark zu treiben beginnen, darf die Pflanzung nicht zu sehr hinausgeschoben werden; man nehme sie, wenn immer möglich, schon im Herbst vor. Die Pflanzweite für Johannis- und Stachelbeerpflanzen in Buschform beträgt 1½ m, bei Heckenpflanzung kann sie auf 1 m reduziert werden. Hochstämme sollen mindestens 2 m Abstand haben. Die Pflanzen werden gleich bei der Pflanzung erstmals geschnitten, und zwar kürzt man die Triebe ungefähr um einen Drittel ihrer Länge, ganz schwache oder zu dicht stehende Triebe werden ganz entfernt. Die weitere Pflege dieser Beerenarten besteht im Reinhalten und zeitweisen Auflockern und Düngen des Bodens, sowie im Auslichten, Schneiden und Verjüngen der Pflanzen. Als Düngung empfiehlt es sich, jedes Jahr im Spätherbst beim Umgraben des Bodens Mist und Jauche, Kalk oder Thomasmehl mit unterzugraben.

Der Schnitt der Stachelbeeren beschränkt sich für die Folge auf eine kleine Kürzung der Triebe und ein Auslichten der Büsche und Kronen bei Hochstämmen. Der Form der Krone muß bei dem Schnitt ebenfalls Rechnung

getragen werden. Von großem Vorteil ist es ferner, wenn Ende August die äußersten Spitzen der jungen Triebe weggenommen werden, wodurch ein besseres Ausreifen des Holzes erzielt wird. Zur Erlangung großer, vollkommener Früchte sowohl bei Johannis- als bei Stachelbeeren verabfolge man den Pflanzen während der Fruchtbildung fleißig verdünnte Jauche. Auf die große Zahl der Johannis- und Stachelbeersorten kann ich raumeshalber an dieser Stelle nicht näher eintreten; wer sich dafür interessiert, nehme einen Pflanzenkatalog zur Hand, in welchem die Sorten angegeben sind;



Johannisbeer-Hochstamm.

besser noch ist es, wenn man bei Aufgabe des Bedarfs dem Fachmann angibt, welchem Zwecke die Beeren dienen sollen, und die Wahl alsdann dem Lieferanten überläßt.

Im Anschlusse an die Abhandlung über Beerenobstpflanzen verweise ich noch auf meine Broschüre: „Das Beerenobst, seine praktische Anpflanzung, Kultur und Verwendung" (Preis 80 Rp.) hin. Das mit zahlreichen Illustrationen versehene Schriftchen enthält die ausführlichen Kulturanweisungen sämtlicher Beerenobstsorten, und u. a. auch ein Kapitel über Beerenweinbereitung.

Der Ziergarten.

In des Gartens heilig stille
Räume
Mußt du fliehen aus des Lebens
Drang.
Freudig stimmen Blumen dich
und Bäume
Und im Gezweig der Vöglein
Sang.

So sagt uns der Dichter mit Recht. Ein wohlgepflegter Ziergarten ist und bleibt eine Erholungsstätte für den abgemüdeten Menschen. Ein großer Teil der Leser vorliegenden Werkes wird sich der Wohltat eines Gartens oder Gärtchens zu erfreuen haben; es soll deshalb das Wissenswerteste über die Pflege des Ziergartens ebenfalls in kurzen Zügen beschrieben werden.

Ein, wenn auch kleines Ziergärtchen und nicht zum mindesten die Arbeit, die seine Pflege verursacht, können dem Besitzer manche glückliche Stunde bereiten. Viele werden eins sein mit folgenden freudigen Worten eines Gartenfreundes:

Mein Gärtchen.

Ein Gärtchen nenne ich mein eigen;
Ich darf's nicht neben großen zeigen,
Es ist bescheiden nur und arm,
Doch drinnen scheint die Sonne warm.
Mit Sträuchern, die herumgebogen,
Hab ich's dem Blick der Welt entzogen,
Kein fremder Tritt stört seine Ruh,
Die Türe schließt von innen zu.
Ich habe Veilchen drin und Nelken,
Die im Verborg'nen blüh'n und welken.
Manch Röslein prangt darinnen auch
Und rechts und links ein Beerenstrauch.
Im Walde ich manch Blümlein fand,
Das habe ich mit kund'ger Hand
Hierher verpflanzt in meine Erde,
Daß es mir nicht entwendet werde.
So kann ich schaffen hier und walten,
Und ganz nach meinem Wunsche schalten;
Darf mich nach jedem Blümlein bücken,
Ein Beerlein zum Genuß mir pflücken.
In der geheimsten Ecke drin
Leg' ich mich auf den Rasen hin
Und träume in dem Schatten süß
Von einem trauten Paradies.
Kein Gartenhüter wird mich wecken
Und mit dem Ordnungsruf mich schrecken.

Ich sehe gern den großen Garten,
Ich ehre die, die seiner warten.
Ich mag zuweilen drin spazieren
Und mich dran freuen nach Gebühren,
Mag die verschlungnen Wege wandern
Und mich erheben mit den andern —
Doch suche ich mein Herzensglück,
Flieh' in mein Gärtchen ich zurück
Und freu' mich stille und vertraut
An dem, was ich mir selbst gebaut.

Wer das „Eigenheim" so besingen kann, der muß erkannt haben, welchen Genuß und welche Genugtuung der selbstgepflegte Garten dem Pflegenden bringt. Möchten doch alle Gartenbesitzer zu dieser Einsicht und zu dieser Ver-

ehrung stillen Glückes kommen, es würden dann bald viele Gärten besser bestellt sein. Verwilderte Gartenanlagen, wie man sie ab und zu noch trifft, müßten von der Bildfläche verschwinden, rote Rosen und blaue Veilchen würden heraufleuchten, wo jetzt noch Disteln und Dornen das Feld beherrschen!

Es ist zwar, und das soll an dieser Stelle ausdrücklich anerkannt werden, gegen früher vieles besser geworden, die Disteln und Dornen sind bald alle ausgerottet, schöngeformte Blumenbeete, üppige, saftig grüne Rasenflächen breiten sich vor uns aus, kahle Mauern sind mit Efeu oder wildem Wein verziert, die tote Einfriedigung ist mit Schlingrosen oder dem schönen Geißblatt belebt, der Hauseingang sogar mit herrlich blauen Clematis umrankt worden. Vom Fenstergesims herab grüßen echte Bündner Hängenelken und selbst der nackte Steinblock des Dorfbrunnens ist von kundiger Gärtnerhand in einen Blumenständer verwandelt worden. Wer sich bemüht, seine Umgebung mit Blumen zu schmücken, schmückt nicht nur sich selbst, sondern bereitet auch den Wandernden Freude, und einander Freude zu bereiten, dazu sind die Menschen berufen. Darum, lieber Leser, wenn es dir die Mittel erlauben, trage dein Möglichstes dazu bei, schmücke dein Heim so schön als möglich, laß die Blumen zu Tausenden ersprießen, laß es grünen und blühen in deinem Garten, daß jedem, der dabei vorübergeht, Herz und Auge weit aufgehen und ihn vergessen lassen alle Trübsal und Kümmernis!

Wie lieblich redet zu Gemüte
Dem Wanderer eine duft'ge Blüte.

Lage und Einteilung des Ziergartens.

Hierüber lassen sich bestimmte Vorschriften in der Regel nicht machen, es hängt das sehr von den örtlichen und baulichen Verhältnissen ab.

Wo es irgendwie angeht, gebe man dem Ziergarten eine sonnige Lage; denn da, wo Sonne und Licht hinkommen, ist Leben und Wachstum, ist Gedeihen und Blühen!

Wer einen neuen Garten anzulegen oder einen bestehenden umzuändern hat, tut gut, sich des Rates oder der Mithilfe eines Gärtners oder in größeren Verhältnissen eines Gartenbautechnikers zu bedienen. Bei Neuanlagen schone man etwa bereits vorhandene ältere Obst- und Zierbäume. Wenn die Anlage und Neuanpflanzung diesen alten Bäumen bestmöglichst angepaßt wird, stehen solche der fertigen Anlage meistens sehr gut an und verleihen dem Ganzen ein hebendes Gepräge. Müssen ältere Bäume und Sträucher an andere Stellen versetzt werden, nehme man diese Arbeit, wenn immer möglich, während des Winters vor und versetze die Pflanzen mit entsprechend großen Frostballen. Die Erdbewegungen und Weganlagen können ebenfalls schon während des Winters vorgenommen werden. Wer diese Arbeiten selbst ausführen, sein Gärtchen selbst anlegen will, fertige sich zuvor ein Plänchen an, oder lasse sich ein solches von einem Fachmanne anfertigen. Nach diesem Plane steckt man vor Beginn der Arbeiten nach vergrößertem Maßstabe die ganze Einteilung, die Wege, Beete, Rabatten usw. ab.

Die Anlage der Gartenwege.

Da die Gartenwege das ganze Jahr hindurch, also auch bei schlechtem Wetter gut sein sollen, ist es absolut notwendig, daß sie trocken angelegt werden. Eine hinlänglich solide, Regen- und Schneewasser gut ableitende oder es leicht zum Einsickern bringende Weganlage soll also die Grundlage jedes

Gartens sein. Alle Wege sollten eine mehr oder weniger starke Neigung nach dem tiefsten Punkt der Umgebung haben. Wege direkt um das Haus herum sollen ebenfalls nicht völlig wagrecht, sondern mit 1—2% Gefäll vom Hause weg angelegt werden, damit das Wasser nicht zu dem Hause fließe, sondern von diesem ablaufen kann. Für gewöhnliche Gartenwege, sollen sie trocken werden, rechnet man eine 10 cm hohe Schicht grobe Steine, Geröll, Schlackenstücke usw., darüber eine 3 cm dicke Schicht groben Kies und zuletzt eine 3 cm dicke Schicht feinen Gartenkies. Der fertige Weg soll gegenüber den anstoßenden Rasenflächen, Rabatten usw. zirka 5 cm tiefer zu liegen kommen als diese.

Die Herrichtung der Blumenbeete.

Bei der Anlage der Blumenbeete hat man darauf Rücksicht zu nehmen, ob der Blumengarten in natürlichem, unregelmäßigem Stil oder mehr oder weniger symmetrisch angelegt ist. Bei symmetrischer Anordnung des Gartens sucht man die gewundenen, runden und ovalen Beete so zu verteilen, daß das Ganze den Eindruck ungestörter Harmonie macht. Die Blumenbeete müssen etwas erhöht und mit kräftiger Mistbeet- oder alter Komposterde aufgefüllt werden. Mistbeeterde ist jene schöne humose Erde, die man aus dem Dünger gewinnt, mit welchem die Treibbeete zur Erzeugung der künstlichen Bodenwärme im Frühjahr aufgefüllt werden. Wo sowohl diese Mistbeeterde als auch gute Komposterde mangeln, mische man nahrhafte Gartenerde mit feinem Torfmull, konzentriertem Rinderdünger oder Moorerde, welcher Mischung vorzüglich etwas Kalksteinmehl beigemengt wird. Die Erde in den Blumenbeeten muß vor allem recht locker und humusreich sein, was mit der Beimischung von künstlichen Düngern, wie Kainit, Chilisalpeter oder Phosphaten usw. nicht erreicht werden kann; denn diese Dünger machen die Erde in vorliegendem Falle nur zähe und bindiger, verschlechtern also die physikalischen Eigenschaften der Blumenerde. Wo sich eine spezielle Düngung noch als notwendig erweist, behelfe man sich mit konzentriertem Rinderdünger (in jeder bessern Samenhandlung erhältlich) oder mit zerkleinertem Geflügeldung usw.



Holländische Blumenzwiebel-Gewächse aller Sorten.

Die Bepflanzung der Blumenbeete.

Alle Blumenbeete und Gruppen, die nicht mit ausdauernden Zierpflanzen geschmückt sind, sollten zweimal im Jahre angepflanzt werden. Die erste Anpflanzung erfolgt im Herbst, die zweite im Frühjahr, sobald keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind. Für die Herbst-

pflanzung kommen in Betracht: Stiefmütterchen, Silenen, Vergißmeinnicht, Arabis (Gänsekraut), Primeln in verschiedenen Arten, ferner alle holländischen Zwiebelgewächse, wie Hyacinthen, Tulpen, Narzissen, Tazetten, Ranunkeln, Anemonen, Scilla (Blaustern) sowie die bekannten herbstzeitlosenartigen Krokus und schließlich auch die verschiedenen Arten von Galanthus oder Schneeglöckchen. Die Firma Ernst Meier in Rüti-Zürich liefert den Lesern dieses Buches auf Verlangen eine ausführliche illustrierte Beschreibung und Kulturanleitung aller Zwiebelgewächse gratis und franko.

Für die Sommeranpflanzung der Beete, die, wie bereits erwähnt, so um Pfingsten herum ausgeführt wird, ist die Auswahl des Pflanzenmaterials sehr groß. Wir können Raumes halber nur die beliebtesten Sorten anführen.

Der größten Gunst erfreuen sich in den letzten Jahren die Semperflorens-Begonien (Wurzelbegonien), und dies auch mit Recht; denn dankbarer blühende und zugleich anspruchslosere Gruppenpflanzen gibt es einfach nicht. Diesen Begonien reihen sich die Salvien an, die mit ihren weithin leuchtenden Blütenrispen, die bis zum Frosteintritt unaufhörlich in reicher Fülle erscheinen, den Garten reizend beleben. Als weitere sehr beliebte Sommer-Gruppenpflanzen wären zu nennen: Margueriten, weiß- und gelbblühend, besonders zu erwähnen ist die neue, gefüllt blühende Sorte „Frau Sander“, alle Arten Geranium, dabei auch der weißblättrige Blattgeranium „Mad. Sallerey“, der sich als Einfassungspflanze stets allerliebst ausnimmt. Für etwas beschattete Beete kommen auch die verschiedenen reichblühenden Fuchsiensorten in Betracht. Ferner die kleinblumigen, aber außerordentlich reichblühenden Petunien, von welchen ich die beiden Sorten „Adonis“ und „Erfordia“ als reizende Gruppenpflanzen besonders empfehlen möchte. Sehr beliebt ist auch die gelbe Pantoffelblume „Calceolaria rugosa“, dann die wohlriechenden Heliotrop (Vanille), die Lantanen, die Verbenen, Ageratum, Lobelien usw.


Einfachblühende Knollenbegonie.

Aus der Familie der Knollengewächse erfreuen uns in erster Linie die Knollenbegonien mit ihren einfachen und gefüllten, rein- und gemischt-farbenen, teils riesigen Blüten, dann die Gladiolen, Lilien und Canna, für große Gruppen und Rabatten kommen auch die Dahlien in Betracht. Die Auswahl der Gruppen-Zierpflanzen ist damit noch lange nicht erschöpft, denken wir nur an die vielen sehr schönen Sommerflorsorten, wie Levkoyen, Chineser-Nelken, Balsaminen, Zinnien, Astern usw. In meiner Broschüre „Der Blumengarten“ (Preis 80 Rp.) sind all die herrlichen Blumensorten beschrieben und ihre Kultur behandelt.

Beim Anpflanzen der Gruppen und Beete ist in der Hauptsache darauf zu sehen, durch eine mehr oder weniger einheitliche Bepflanzung der einzelnen Beete eine erhöhte Wirkung des Gesamtbildes zu erzielen. Man wähle

also in der Regel für jedes Beet nur zwei Blumenarten, eine für die Füllung, die andere für die Einfassung. Die Pflanzen der Füllung sollen höher als die der Einfassung und andersfarbig sein. Indem man so jede Gruppe von der andern verschiedentlich, jede für sich aber doch einheitlich bepflanzt, so wirken mehrere Beete im Garten vereint sehr schön.

Die Farbenzusammenstellung.

Um die passenden Farbenzusammenstellungen bei Blumenbeeten kennen zu lernen, muß man sich erinnern, daß es drei Grundfarben gibt: Blau, rot und gelb, ferner vier Mischfarben: Purpur, grün, orange und violett, von welch' letzteren eine jede aus zwei Grundfarben zusammengesetzt ist. Bei der Farbenzusammenstellung bei der Anpflanzung ist nun in der Hauptsache darauf zu achten, daß niemals eine Mischfarbe zwischen je zwei Grundfarben, aus denen die Mischfarbe zusammengesetzt ist, kommt.

Es darf also beispielsweise grün nicht zwischen blau und gelb erscheinen, desgleichen purpur nicht zwischen rot und blau, weil dadurch die Farben abgeschwächt werden und ihr Glanz verloren geht. Umgekehrt aber paßt eine Mischfarbe, die aus zwei andern Grundfarben besteht, zu der dritten Grundfarbe. So paßt zu rot grün, welche Farbe aus blau und gelb zusammengesetzt ist. Mit gelb harmoniert violett und purpur, welche beide Mischfarben aus blau und rot bestehen. Zu Blau paßt orange, welches eine Zusammensetzung von rot und gelb ist. Tief dunkle, sowie weiße Blumen passen überall hin. Wer diese Farbenharmonie bei der Auswahl und Zusammenstellung der Gruppenpflanzen berücksichtigt, erzielt ganz bestimmt einen erhöhten Effekt; denn die Farben sind es, welche im Auge des Beschauers der Blumenbeete Eindrücke und Empfindungen hervorrufen. Durch eine harmonische Farbenzusammenstellung schaffen wir das Warme, das Lebendige, das Reizvolle und Poetische, wie auch das Stille und Behagliche.

Die Heranzucht der Gruppen- und Rabattenpflanzen.

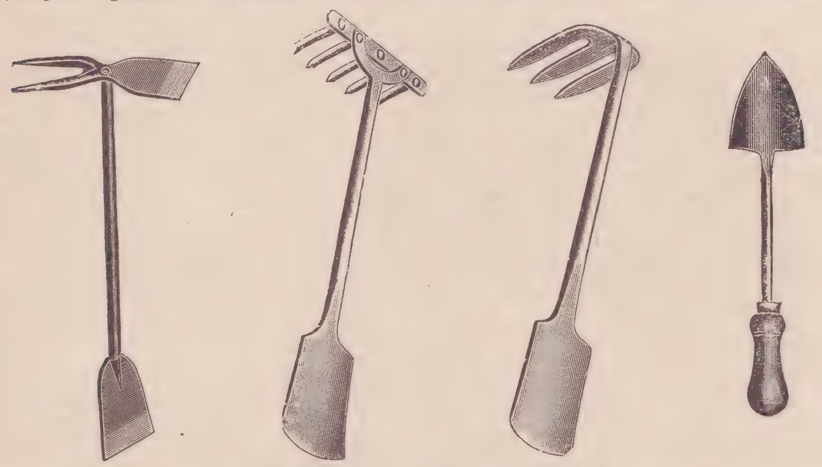
Die Anzucht der bessern Gruppenflanzen wie Begonien, Salvien usw. erfordert entsprechende Einrichtungen, und es werden solche Pflanzen besser vom Gärtner gekauft. Für jeden Laien leicht anzuziehen sind



Das Pikieren (links Samenschale mit Reseda-Setzlingen, rechts Topf mit 5 pikierten Pflänzchen).

dagegen die mannigfaltigen Sommerflorsorten, ferner viele Stauden und nicht zum mindesten auch die Blumensorten für die Herbstpflanzung wie Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Bellis, Silenen usw.

Die Aussaat der letzteren Sorten findet im Hochsommer statt, diejenige der Sommerflorblumen im März-April. Die feineren Blumensamen sät man, vielleicht unter Benützung eines Samenapparates, in Terrinnen, flache Saatkistchen aus Holz oder Eternit, oder in den Saat- oder Treibbeetkasten. Feine, etwas sandige Erde, dünnes Ausstreuen des Samens, leichte Bedeckung desselben sowie regelmäßige Feuchthaltung der Erde bis zur erfolgten Keimung sind die Hauptfaktoren zur Erzielung eines guten Erfolges. Da die Aussaat nie so dünn stattfindet, wie es das Raumbedürfnis der aufgegangenen Sämlinge erfordert, müssen die Pflänzchen in ganz jungem Zustande verstopft werden; die Gärtner nennen diese Arbeit



Praktische Handspätchen für Blumenfreunde.

pikieren. Man pikiert wiederum in Kistchen, in den Saatkasten, oder auf eine fein hergerichtete Hausrabatte. Durch das Pikieren erhalten die jungen Pflanzen ein besseres Wurzelvermögen und werden überhaupt in ihrer ganzen Beschaffenheit gekräftigt. Man pikiert auf 5—10 cm Abstand, je nach Art der Sorte.

Nach erfolgter hinreichender Entwicklung werden die herangezogenen Sämlingspflanzen mit möglichst viel Erde an den Wurzeln an den Bestimmungsort verpflanzt. Man bedient sich zu dieser Arbeit am zweckdienlichsten des sog. Handspatens.

Nach dem Pflanzen muß recht intensiv angegossen werden, und dies muß auch für die Folge geschehen, bis die Pflanzen am neuen Bestimmungsort ordentlich angewachsen sind.

Die Stauden.

Eine abgeschlossene Klasse der Zierpflanzen für den Hausgarten bilden die Stauden. Es sind dies solche Gewächse, die ausdauernd sind, und bei denen das Kraut im Herbst abstirbt, um im Frühjahr wieder neu auszutreiben. Viele Sorten sind vollständig winterhart, viele bedürfen einer leichten Winterschutzdecke. Die Vermehrung der Stauden geschieht durch Aussaat, Ausläufer und Stockteilung. Die Pflanzung der meisten Staudenarten kann fast das ganze Jahr hindurch erfolgen, mit Ausnahme der Blütezeit; die Hauptanpflanzungen finden im Frühjahr und Nachsommer bis Herbst statt. Für die sämtlichen Frühjahrsblüher ist Herbstpflanzung

vorzuziehen, empfindlichere Arten dagegen werden vorteilhaft erst im Frühjahr gepflanzt. Im Spätherbst gepflanzte Stauden sollten mit etwas Weißtannenreisig, trockenem Laub oder Torfmull leicht geschützt werden, um ein Heben der Pflanzen durch den Frost oder gar ein Erfrieren derselben zu verhüten. Bei der Bedeckung durch Laub oder Torfmull achte man darauf, daß das Herz der Pflanze freibleibt. Die Pflege der Stauden während der Vegetationszeit besteht in einem hinlänglichen Begießen, Düngen und Reinhalten des Bodens von Unkraut. Höher wachsende Arten müssen rechtzeitig aufgebunden werden.

An schönsten Staudensorten wären zu nennen: Aquilegia (Akelei), Aster alpinus (blaue, prachtvolle Alpenaster), Arabis alpina fl. pl. (gefülltes Alpengänsekraut), Anemone, Phalaris, fol. var., prächtiges grün und weiß panaschiertes Bandgras, unentbehrlich für die Herstellung von Buketten und Vasensträußen, Paeonia sinensis und Paeonia arborea, bekannt unter dem deutschen Namen Pfingstrose. Pyrethrum roseum hybr. bunte Margeriten), sehr begehrte Blume für Bukette und Vasendekoration. Lychnis oder brennende Liebe; Helleborus oder Christrose, blüht während des Winters unterm Schnee hervor. Tritoma, (Raketenpflanze) mit riesigen, leuchtendroten Blüten. Digitalis (Fingerhut), Phlox decussata, wohl die altbekannteste Staude, die früher in keinem Bauerngarten fehlte. Hievon existieren heute dauernd niederbleibende, in reinen Farben blühende Prachtsorten, die, in ganzen Gruppen vereinigt, einen bezaubernd schönen Effekt machen. Centaurea oder Kornblume, Cypripedium (Frauenschuh), Pentstemon (Bartfaden), herrliche Staude, deren Strünke frostfrei überwintert werden müssen. Campanula, in sehr vielen Spielsorten; sehr bekannt ist Campanula medium, die vielblumige Glockenblume. Chrysanthemum oder Goldblume. Diclytra spectabilis, sog. Frauenherz. Viola cornuta oder immerblühendes Hornveilchen. Physalis Franchetti, sog. Lampionpflanze, Hepatica (Leberblümchen), niedliche Einfassungspflanze aus der Familie der Anemonen. Lupinus, reizende hochwachsende Blütenstaude. Hesperis oder Nachtviole. Jucca filamentosa, sog. Palmenlilie. Gynerium oder Pampasgras. Delphinium (Rittersporn), Gypsophila fl. pl. (gefülltes Schleierkraut), eine der schönsten Stauden, deren Blumen sich selbst für die feinste Binderei verwenden lassen. Iberis (Schleifenblume). Iris, bekannt unter



Gypsophila fl. pl. (Gefülltes Schleierkraut.)

dem Namen Schwertlilien. Rudbeckia (Sonnenhut), Spiraea japonica, sehr beliebte Staude für alle möglichen Zwecke. Statice oder Strandnelke, wird getrocknet, gebleicht oder gefärbt und viel zu Trauerkränzen verwendet. Papaver orientalis (Riesen-Feuermohn). Viola odorata (echtes wohlriechendes Veilchen).

Mit diesen aufgeführten Sorten ist die Auswahl der Staudenarten und Abarten noch lange nicht erschöpft. Die Wahl der Sorten richtet sich bei dem Gartenbesitzer ganz nach dem Zweck und der Bestimmung, für welche die Pflanzen dienen sollen. In größern und kleinern Hausgärten haben in den letzten Jahren die Staudenrabatten und Staudenbeete wieder mehr Beliebtheit gewonnen, und dies mit Recht; denn sie bieten fast das ganze Jahr hindurch ein anziehendes freundliches Bild und geben ferner die beste Gelegenheit, die Vasen im Zimmer immer mit frischen Blumen füllen zu können. Die meisten Blüten der Staudengewächse haben noch die hervorragende Eigenschaft, abgeschnitten in Wasser eingestellt sehr lange zu halten. Diese Haltbarkeit wird erhöht, wenn die Stielenden täglich mit einem scharfen Messer frisch angeschnitten werden.

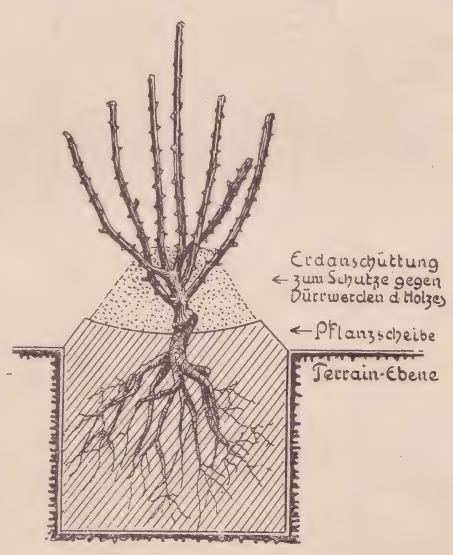
Pflanzet Blumen überall,
Vor Fenstern und in Gärten,
Als aller Schönheit Ideal
Und stillen Glück's Gefährten.

Die Ziersträucher.

Die Ziersträucher unterscheiden sich von den Zierstauden durch ihren mehr holzigen Wuchs. Sie finden heutzutage mannigfaltige Verwendung in den Hausgärten, denken wir nur an den Flieder, an den gefüllten Rotdorn (Crataegus), den Schneeballenstrauch (Viburnum), an die so lieblich blühende Deutzia, an den Berberis, an die in neuerer Zeit viel angepflanzten japanischen Acer (Zier-Ahorn) usw.

Als der schönste Zierstrauch darf wohl die Rose, die Königin der Blumen, bezeichnet werden. Man unterscheidet in der Hauptsache Hochstammrosen. Buschrosen und Kletterrosen.

Rosenhochstämme und Buschrosen können einzeln oder gruppenweise angepflanzt werden. Trauerrosen und gewöhnliche Hochstammrosen eignen sich auch zur Reihenpflanzung, sei es im Innern des Gartens oder als Wegeinfassung. Bei solcher Verwendung der Hochstammrosen empfiehlt es sich, die Rosenbäumchen untereinander durch Girlanden zu verbinden. Hiezu eignen sich die Clematis, oder von



Richtig geschnittene Buschrose.

Sowohl bei Herbst- als bei Frühjahrspflanzung soll die frisch gesetzte Buschrose mit Erde angehäufelt werden. Bei Herbstpflanzung dient die Erde als Winterschutz, bei Frühjahrspflanzung verhütet sie das Austrocknen des Holzes

einjährigen Pflanzen die Winden, Maurandien, Mina lobata usw. sehr gut. Reihenweise, mit Girlandenverbindung gepflanzt, muß die Entfernung der Rosenbäumchen mindestens 150 cm betragen. Bei gruppenweiser Anpflanzung können Hochstammrosen, Halbstämmchen und Buschrosen entweder je separat oder in Verbindung miteinander verwendet werden. Kleine Gruppen können schon mit drei oder fünf Buschrosen hergestellt werden. Mehr Effekt machen selbstredend große Rosengruppen, seien es nun Hochstamm- oder Buschrosen. Als Einfassung um Rosengruppen verwendet man vorteilhaft die so überaus reichblühenden Monats- oder Polyantharosen. Auch mit der Vollpflanzung größerer Gruppen von zwei Sorten dieser herrlichen Polyantharosen, eine in die Mitte und eine als Einfassung, erzielt man eine großartige Wirkung. Als Vorpflanzung niederer Gehölzgruppen eignen sich dann wieder mehr die starkwüchsigen Remontant-Hybridenrosen. Niedere Gruppenrosen, also Buschrosen, pflanzt man je nach Klasse, d. h. ob stark- oder schwachwüchsige Sorte, auf 35 bis 55 cm Abstand. Rosen-Hochstämme, zu Gruppen vereinigt, sollen einen allseitigen Abstand von 50—65 cm erhalten.



Die umstehend abgebildete Buschrose 2 Monate später.

Für Grabschmuck eignen sich die Trauerrosen, sowie die Buschrosen am besten, von letzteren dürfen namentlich die Monats- oder Polyantharosen, weil äußerst reichblühend und widerstandsfähig, empfohlen werden.

Hinsichtlich des Bodens ist die Rose nicht besonders anspruchsvoll, sie gedeiht in jeder nahrhaften, tiefgelockerten Erde mit durchlässigem Untergrund und ist dankbar für Kalkdüngung.

Alle frisch gepflanzten Rosen müssen sofort bei der Pflanzung stark zurückgeschnitten werden. Unsere Abbildung zeigt eine zurückgeschnittene Buschrose. In gleicher Weise werden auch die Kronen der Hochstammrosen gekürzt. Frisch gepflanzte Rosen haben, weil nicht festgewurzelt, wenig Kraft, deshalb empfiehlt es sich, den Schnitt sehr kurz auf 3—4 Augen durchzuführen. Die schwachen und zu dicht stehenden Triebe werden ganz entfernt. Bei Buschrosen sollen nur drei, vielleicht vier der kräftigsten Triebe kurzgeschnitten stehen bleiben.

Auch die Schling- oder Kletterrosen, auf diese Weise geschnitten, bringen nur um so stärkere Neutriebe hervor. Der Schnitt bei Rosen erfolgt stets 1 cm über einem Auge.

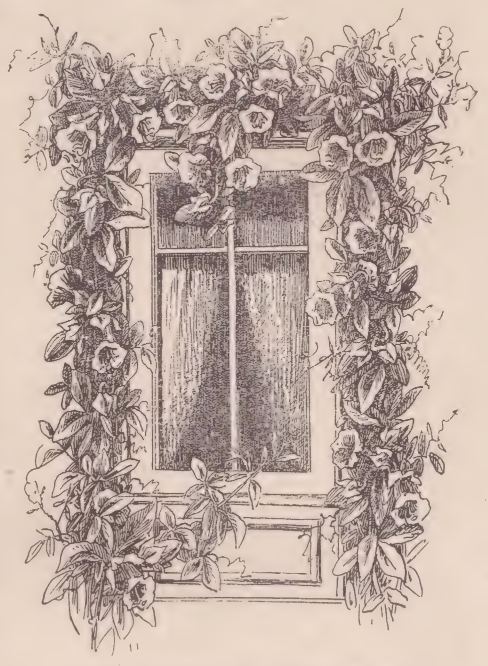
Was vorstehend über den Schnitt der Rosen gesagt ist, gilt also besonders für frisch gepflanzte Rosen, die ohne Erdballen zur Anpflanzung gelangen.

Die erste Pflege nach der Pflanzung der Rosen besteht in einem sehr starken Angießen der Pflanzen. Für die Folge sollen die Pflanzen bei warmem Wetter mehrmals am Tage mit Wasser überbraust werden. Solange die Pflanzen nicht festgewurzelt sind, ist ein Austrocknen derselben zu befürchten, dies umsomehr, wenn nach der Pflanzung trockene windige Witterung herrscht.

Unter diesen Umständen empfiehlt es sich, die Buschrosen stark anzuhäufeln und die Hochstammrosen entweder zur Erde niederzulegen oder alle oberirdischen Teile mit Waldmoos zu umwickeln. Das Moos ist so lange feucht zu halten, bis ein kräftiger Austrieb der Rosen erfolgt. Durch diese Prozedur können oft halb ausgetrocknete Rosen noch zum Austreiben gebracht werden. Näheres über die Pflege der Rosen, ihre Düngung, Ueberwintern, Schwefeln gegen Mehltau, Bekämpfung der Blattläuse usw., entnehme man meiner Broschüre: Die Rose, ihre praktische Anzucht, Pflanzung und Pflege. (Preis Fr. 1.20.)

Schlingpflanzen für Gartenlauben usw.

Fast in jedem Garten findet sich ein lauschiges Plätzchen für eine Laube, ein Gartenhäuschen oder ein Schattenplätzchen, und wie schön ist es nicht, sich am Abend nach getaner Arbeit noch ein Weilchen hinzusetzen in die Laube, in die reine labende Abendluft.



Cobaea scandens, ein Fenster umrankend.

Zur Verkleidung solcher Lauben können entweder einjährige oder mehrjährige, perennierende Schlingpflanzen Verwendung finden. An einjährigen Sorten, die am besten in kleinen Blumentöpfchen herangezogen und im Mai-Juni mit Topfballen an Ort und Stelle ausgepflanzt werden, wären zu empfehlen: Cobaea scandens (Glockenblume), Humulus japonicus (grün- und buntblättriger Zierhopfen), Ipomea purpurea (Trichterwinde), Tropaeolum lobbianum und Tropaeolum peregrinum (hochrankende Kapuzinerkresse), letztere die peruanische geschlitztblättrige gelbblühende Art. Sehr gut für Laubenschmuck eignet sich auch der Angurien-, Zier- und Nutzkürbis.

Von den mehrjährigen Schlinggewächsen kommen in erster Linie die Schling- oder Kletterrosen in Betracht. Hievon gibt es heute weit bessere sehr schöne Sorten. Ein Gartenhäuschen, von solch' neuen, außerordentlich reich blühenden Schlingrosen umrankt, gewährt zur Zeit der Rosenblüte einen märchenhaften Anblick. Neben Schlingrosen sind es die Geißblattarten, Lonicera oder Caprifolien, im Volksmund auch „Jelängerjelieber" genannt, welche sich vortrefflich für Laubenschmuck verwenden lassen. Ihnen schließen sich die Wildrebensorten, sowie der Pfeifenwindenstrauch „Aristolochia Sipho" an. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die Clematis (Waldrebe). Die in den

Handel kommenden Pflanzen sind gewöhnlich mit starken Topf-Erdballen versehen, und es können solche Pflanzen vom Frühjahr bis Herbst gepflanzt werden. Beschneiden muß man solche Pflanzen beim Setzen nicht. Die Clematis dienen vortrefflich zur Bekleidung von Festons, Veranden, Mauern, Wänden und Gitterwerk, die Ranken können an zierlichen Stäben und eisernen Stützen hinaufgezogen werden, man kann sie an einzelnen oder mehreren knorrigen Pfählen hinaufklettern lassen und so Säulen bilden usw. Clematis können ausgepflanzt oder in großen Töpfen oder Kübeln gezogen werden. Am besten gedeihen sie in halbschattiger Lage und in einem gut drainierten und gut gedüngten Erdreich; ein zerbröckelter, durchlässiger, tiefgelockerter Lehmboden sagt der Clematispflanze am besten zu.



Junge Schlingrosenpflanze.

Wo der Standort diese Eigenschaften nicht besitzt, verfahre man folgendermaßen: Man gräbt für die zu setzende Pflanze ein geräumiges, zirka zwei spatentiefes Pflanzloch aus. Zu unterst in dieses Pflanzloch bringt man eine Schicht grober Steine, darüber eine Schicht Bauschutt mit viel Lehm vermischt, zuletzt wird das Loch mit kräftiger humusreicher Komposterde aufgefüllt und die Clematispflanze samt Ballen hineingepflanzt, hiebei dürfen die untersten Augen mit in die Erde kommen. Sollte sich die Erde setzen, wird mit Kompost nachgefüllt. Nach dem Pflanzen ist stark anzugießen. So verpflanzt, werden die Clematis überaus üppig wachsen. Natürlich sind auch andere Schlingpflanzen dankbar für gut vorbereiteten Boden.



Clematispflanze, reizendes ausdauerndes Schlinggewächs.

Die Zimmerpflanzen-Pflege.

Wie sieht's gar öd' und traurig aus,
Wo keine Blumen sind im Haus.

Eine größere Zierde für das Wohn- und Empfangszimmer als Blumen gibt es kaum. Wie wohltuend wirken nach vollbrachter Tagesarbeit Blumen auf das Gemüt des Menschen. Blumen erheitern und versöhnen uns mit dem Leben!

Blumen sind auch die sinnigsten Gaben für Kranke. „Blumen gehören ebensogut zur Behandlung des Kranken, wie die Arznei," sagte einst ein berühmter Arzt, und das versteht jeder, der schon mitangesehen hat, mit wie glücklichen Gefühlen Kranke ihre müden Augen aufleuchten ließen beim Anblick einer schönen Blume von Freundeshand!

Auch in die Kinderstube hinein bringt Blumen in Hülle und Fülle! Welch' belebende Wirkung und freudige Stimmung, Aufmerksamkeit und Liebe Blumen gerade bei den Kindern verursachen, kann man genügend beobachten. Der Verkehr mit Blumen ist ihnen eine Quelle der Freude, ein kleines Paradies und mit diesem eine Erinnerung, die sie nie mehr verläßt.

Und auch das ält'ste Mütterlein
Möch't Blumen nicht entbehren;
Weil herrlich blühend sie gedeih'n,
Hält es sie hoch in Ehren.

Besondere Aufmerksamkeit bei der Behandlung der Topfpflanzen erheischt das Gießen. Grundfalsch ist die oft aufgestellte Regel „Jeden Tag etwas Wasser". Das Gießen darf nie schablonenmäßig ausgeführt werden, es ist vielmehr reine Gefühlssache. Man muß es der Erde, bzw. auch der ganzen Pflanze mehr oder weniger ansehen, ob sie wasserbedürftig ist oder nicht. Wer hierin noch unerfahren ist, kann sich mit dem direkten Befühlen der Erde behelfen, oder er klopft an die Außenseite des Topfes. Klingt es dabei hohl oder gar glockenhell, so ist das ein untrügerisches Zeichen, daß der Erdballen ausgetrocknet ist und viel Wasser erhalten muß, klingt es beim Klopfen jedoch dumpf und matt, dann ist die Erde noch hinreichend feucht, so daß mit dem Gießen noch zugewartet werden kann.

Pflanzenbestäuber „Nebelwolke".
Kann auf jede Flasche aufgesetzt werden.

Im Sommer kommt es selbstverständlich weniger auf das sorgfältige Gießen an als im Winter, wo die Wasserverdunstung weniger intensiv ist. Allerdings ist es auch im Winter von großer Wichtigkeit, zu beachten, wo die Pflanzen sich befinden. Wo zum Beispiel Zentralheizung vorhanden ist, ist es dringend notwendig, daß die Pflanzen hinreichend Wasser bekommen und auch jeden Abend betaut werden. Man stellt die Pflanzen zu diesem Zwecke am besten in den Schüttstein, in die Küche und besprengt sie mit dem Wasserzerstäuber „Nebelwolke", einem kleinen, aber ungemein praktischen Zerstäuber, der auf jede Flasche aufgesetzt werden kann. Diese tägliche Erfrischung macht den

Pflanzen die trockene Zimmerluft erträglicher. Gewisse Pflanzen, wie Azaleen, Rhododendron, Erika und dergleichen Zimmerpflanzen, deren Wurzelballen aus faseriger Heideerde besteht, trocknen oft derart aus, daß ein bloßes Gießen nicht mehr genügt, indem das Gießwasser einfach zwischen dem Wurzelballen und der inneren Topfwand abläuft, ohne daß der trockene Ballen hinreichend gesättigt würde. In diesem Falle ist es dringend notwendig, die ballentrockenen Pflanzen direkt in einen Zuber mit Wasser zu stellen, bis die Feuchtigkeit den ganzen Wurzelballen durchdrungen hat. Trockene Pflanzen werden überhaupt sehr häufig zu wenig begossen. Ist die Erde in einem Blumentopfe wirklich einmal recht trocken geworden, so ist ein wiederholtes, durchdringendes Begießen absolut notwendig. Es genügen dann einige Tropfen auf die Oberfläche gegossen nicht, man muß einen Augenblick warten, bis das Wasser eingesogen ist, und so den freien Raum zwischen der Erdoberfläche und dem Topfrand 3—4mal nachfüllen. Eine Wichtigkeit beim Begießen der Zimmerpflanzen ist ferner, daß die Topfuntersätze oder Unterteller nach dem Begießen geleert werden. Die Pflanzen sollen nicht im Wasser stehen. Im Sommer hat dies weniger zu sagen, als im Winter, weil bei trockener Atmosphäre das Wasser im Unterteller schnell verdunstet.

Ich betone nochmals, daß das Wachstum einer Zimmerpflanze sehr viel vom richtigen Begießen abhängt. Mit einiger Mühe und Aufmerksamkeit wird ein eifriger Blumenfreund bald erkennen lernen, wann er begießen muß, er wird sich diese „Gefühlssache“ recht bald angeeignet haben.



Die rationelle Bewässerung ballentrockener Topfpflanzen.

Zu erwähnen ist noch, daß das Gießwasser stets die gleiche Temperatur haben soll, wie der Raum, in welchem sich die zu begießenden Pflanzen befinden.

Nebst einem gewissen Grad von Feuchtigkeit soll die Erde im Topfe immer hinreichend Luft enthalten, was nicht der Fall sein kann, wenn die Erde zu stark mit Wasser gesättigt ist. Man sorge also bereits beim Einsetzen der Pflanze in den Topf für einen ergiebigen Abfluß des überschüssigen Gießwassers durch eine hinreichende Scherbeneinlage. Wenn es einer Topfpflanze an genügendem Abfluß des Gießwassers fehlt, das Abzugsloch also verstopft ist, tritt Wurzelfäule ein, die ein sicheres Absterben der Pflanze zur Folge hat. Verstopft sich das Abzugsloch in der Bodenfläche des Topfes einmal, so versäume man nicht, es mit einem spitzen Hölzchen von unten herauf wieder zu öffnen.

Mit dem Gießwasser verabfolge man vegetierenden Topfpflanzen ab und zu einen Dungguß. Das Pflanzennährsalz „Bornin“ ist hierzu ganz besonders zu empfehlen. Ein Gramm des Nährsalzes auf 1 l Wasser genügt. Bei regelmäßiger Düngung der Topfpflanzen mit „Bornin“ werden die Blätter der Pflanzen vollgrün, und es entwickeln sich überaus reichlich Blütenknospen. Während der Ruheperiode der Pflanzen darf ihnen jedoch keinerlei Düngung verabfolgt werden; selbst das Begießen wird während dieser Zeit auf ein Minimum beschränkt.

Neben einer wohlüberlegten Begießung der Pflanzen ist es die Luft, das Licht und die Sauberkeit, die zum guten Gedeihen sehr viel beitragen. Sommer und Winter lasse man den Topfpflanzen möglichst viel Luft zukommen, ohne sie aber der Zugluft auszusetzen. Namentlich in Räumen mit Gasbeleuchtung soll die Luft möglichst fleißig erneuert werden.

Wo dies geschieht und wo auf eine richtige Behandlung der Gaslampen gehalten wird, werden die meisten Zimmerpflanzen auch in Räumen mit Gaseinrichtung gut gedeihen. Nur bei mangelhaft regulierten Auerlampen, in welchem Falle die Luftzufuhr zu gering ist, entstehen Verbrennungsprodukte, die auf die Pflanzen schädlich einwirken können. Das gleiche ist der Fall, wenn das Leuchtgas selbst nicht schwefel- und ammoniakfrei ist. Also wo Gasbeleuchtung vorhanden ist, sorge man erstens für eine möglichst fleißige Lufterneuerung im Raume selbst und zweitens für richtig regulierte Gaskörper, und man wird dann weniger über die nachteilige Einwirkung des Gases auf die Zimmerpflanzen zu klagen brauchen.

Als weiteren Faktor, der das gute Gedeihen der Pflanzen fördert, habe ich das Licht erwähnt. Man bringe also die Zimmerpflanzen stets so nahe ans Fenster wie möglich. Immerhin sollen die Pflanzen vor der direkten starken Einwirkung der Sonnenstrahlen, sowie des Winters gegen die eintretende Kälte geschützt werden. Letzteres wird am zweckmäßigsten erreicht durch die Aufstellung eines Kartonstückes während der Nacht. Viele Pflanzen sind gegen die kalte Zugluft außerordentlich empfindlich, und mancher schönen Cyklame hat schon die Einströmung des kalten Luftzuges durch die Fensterritze den Todesstoß gebracht, ohne daß der Blumenfreund jemals auf die Ursache des plötzlichen Absterbens der Pflanze gekommen wäre.

So nötig wie die frische Luft und das belebende Licht für die Pflanze, so unerläßlich ist auch die Reinhaltung derselben. Durch die Blätter entnehmen die Pflanzen der Luft die nötige Menge Sauerstoff. Die Blätter sind der Pflanze das, was dem Menschen die Lunge; es liegt also klar auf der Hand, daß die Blätter stets vollkommen rein gehalten werden müssen. Wie oft die Reinigung vorzunehmen ist, ist schwer zu bestimmen, es kommt hiebei auf die Verhältnisse an, man reinigt also nach Bedarf, besser zu viel als zu wenig. Die meisten Blattpflanzen, wie Palmen, Aspidistra, Dracaena usw. lassen sich am besten mit einem weichen Schwamm reinigen, bei andern Pflanzen wieder, mit filzigen Blättern, wie Blattbegonien usw. bedient man sich eines Pinsels. Von großer Wichtigkeit ist es, daß nicht nur die Oberseiten, sondern auch die Rückseiten der Blätter gut gereinigt werden; denn gerade hier nisten sich gewöhnlich die Parasiten ein. Nach erfolgter Reinigung, die bei milder Witterung am besten im Freien vorgenommen wird, werden die Pflanzen mit der Pflanzenspritze gehörig abgespült.



Phoenix reclinata. (Dattelpalme.)

Unter den zahlreichen Blattzimmerpflanzen sind es ganz un-

streitbar die Palmen, die sich einer besonderen Gunst bei den Blumenfreunden erfreuen; eine wohlgepflegte Zimmerpalme ist ein prächtiger Zimmerschmuck. Die empfehlenswertesten Sorten sind: „Areca Baueri", „Areca sapida", „Gentia Balmorcana", „Gentia Forsteriana", „Corypha australis" (Schirmpalme), „Cocos Wedeliana" (Kokospalme), „Chamerops excelsa", „Latania borbonica", sog. Fächerpalme, „Livistona sinensis", „Phoenix canariensis" (Dattelpalme), „Phoenix Roebelinii", „Phoenix tenius", „Phoenix reclinata". Neben diesen angeführten Sorten gibt es noch eine große Anzahl anderer Palmen, die aber weniger als Zimmerpflanzen in Betracht kommen.



Fingerspaten, praktisches Gerät zum Auflockern der Erde in Töpfen.

Die meisten Palmen verlangen nahrhafte alte Mistbeeterde mit möglichst lehmhaltiger Rasenerde, alter Lauberde mit etwas Flußsand vermischt. Im März-April ist bei den Palmen der Trieb, neue Wurzeln zu bilden, am stärksten, und es muß daher das zeitige Frühjahr als der geeignetste Zeitpunkt zum Versetzen der Palmen bezeichnet werden. Da die Palmenwurzeln gegen eine Stagnation des Gießwassers sehr empfindlich sind, empfiehlt es sich, beim Umpflanzen eine zirka 3 cm hohe Lage zerkleinerter Scherben oder Kieselsteinchen auf die Topfbodenfläche zu bringen. Diese Drainage verhindert jede Ansammlung von Wasser, was die Wurzeln gesund erhält.

Das Gelbwerden der Palmenblätter ist in den meisten Fällen auf eine Versäuerung der untern Erdschicht im Topfe zurückzuführen und diese Versäuerung der Topferde, die sich bis zur Milbenbildung in Form kleiner weißer Würmchen steigert, findet ganz sicher statt. sobald der Abfluß des Gießwassers infolge mangelhafter Scherbeneinlage oder Verstopfung des Abzugsloches gehemmt ist. Sehr dankbar zeigen sich die Palmen auch für eine fleißig wiederholte Auflockerung der Erdoberfläche im Topfe. Man bedient sich hierzu des Fingerspatens, eines kleinen, spachtelförmig zugeschnittenen Hölzchens, oder eines stumpfen Messers. Die Auflockerung soll namentlich dem Topfrande entlang erfolgen und darf zirka 1 cm tief eingreifen. Eine



Dracaena indivisa.
Viel verwendete Blumenbeet-, Mittel- u. Grabschmuck-Pflanze. Für Blumentischdekoration ebenfalls bestens geeignet.

solche Erdauflockerung leistet auch bei allen übrigen Topfpflanzen sehr gute Dienste.

Außer den Palmen wären folgende Blatt-Zierpflanzen besonders zu empfehlen: „Araucaria excelsa“ und „Araucaria excelsa clauca“ (Edel-Ziertanne), „Aralia Sieboldi“, „Philodendron“ mit den oft meterlangen, interessanten Luftwurzeln. Sehr dekorativ wirken auch die verschiedenen Dracaenen-Sorten mit ihren grünen und farbigen schilfartigen Blättern. „Dracaena indivisa“, ist die härteste Sorte und wird viel als Mittelpflanze bei Gräberschmuck verwendet. Aehnlich der Dracaene ist die weiß-grünbunte Cordyline, die auch als Ampelpflanze gehalten, einen großen Effekt macht. Eine Zimmerblattpflanze, die den meisten Lesern bekannt sein dürfte, ist „Ficus elastica“, landläufig „Gummibaum“ genannt. Es würde Undankbarkeit bedeuten, wollte man bei der Empfehlung der Zimmerblattpflanzen den „Efeu“ unerwähnt lassen. Praktisch angewendet, sei es als Wandbekleidung oder als Fenstereinfassung usw., bildet eine wohlgepflegte, sauber gehaltene Efeupflanze stets einen anziehenden Zimmerschmuck. Was hier vom Efeu gesagt ist, gilt auch für die Rankenpflanze „Hoya carnosa“, bekannt unter dem Namen „Asclepias“, oder Wachsblume. Der Name bezieht sich auf die sternförmigen weißen Blüten, die wirklich wie von Porzellan oder zartem Wachs geschaffen aussehen. Die Blüten strömen einen zarten Duft aus, der bei zartnervigen Personen oft Kopfschmerzen verursacht.

Eine Zimmerblattpflanze, die auch an schattigster Stelle vortrefflich fortkommt, ist die „Aspidistra“, von welcher man grüne, weiß und grün panaschierte Sorten unterscheidet. Merkwürdig ist die Blüte dieser harten Zimmerblattpflanze: sie erscheint in der Größe eines Frankenstückes direkt über der Erdoberfläche ausgebreitet. Außerordentlich beliebte Zimmerblattpflanzen sind ferner die Blattbegonien, „Begonia Rex“. Die dekorativ geformten Blätter weisen meistens allerliebste Zeichnungen und Farbennüancen auf. Die Kultur der Blattbegonien ist leicht, man hüte sich nur, die Pflanzen zu naß zu halten. Was bei den Palmen über die Drainage des Gießwassers gesagt ist, gilt auch ganz besonders für die Blattbegonien, die übermäßiges Begießen nicht ertragen.

Neben Begonia Rex ist „Begonia metallica“ zufolge ihrer schönen Belaubung und reichen Blütenfülle im Winter eine gesuchte Zimmerpflanze.

Eine große Rolle bei der Fenster- und Blumentischdekoration spielen ferner die beiden Zierspargelsorten „Asparagus Sprengeri“ und „Asparagus plumosus“. Erstere Sorte wächst sehr üppig und kann ihres hängenden Wuchses wegen als eine der allerbesten Ampelpflanzen bezeichnet werden.

Zierlicher und weniger Raum beanspruchend ist „Saxifraga sarmentosa“, bekannt unter den Beinamen: Judenbart oder Frauenhaar. An langen dünnen Luftwurzelfäden bilden sich neue Pflänzchen, welcher Umstand dieser Pflanze den Charakter einer ausgeprägten Ampelpflanze verleiht.

Als wirkungsvolle Hängepflanzen sind auch die vielen Arten Tradeskantien sehr beliebt,



Saxifraga sarmentosa.
(„Judenbart“ oder „Frauenhaar“.)

die ihrer leichten Kultur halber auch wirklich als dankbare Zierpflanzen bezeichnet werden müssen. Schließlich wäre noch das schnittlauchartige „Isolepisgras“ zu nennen, welche Pflanze namentlich als Einfassung bei der Blumentischdekoration in Frage kommt. Eine höher strebende Zierpflanze, die infolge ihres Wasserbedürfnisses auch als Aquariumpflanze verwendet werden kann, ist der „Cyperus alternifolius“.

Als willig wachsende Zimmerpflanze, die selbst mit dem schattigsten Plätzchen vorlieb nimmt, ist der „Plectranthus fruticosus“, der sog. Mottenkönig zu empfehlen. Die Blätter dieser Pflanze, grün oder getrocknet in die Schränke gelegt, vertreiben die Motten. Im Wohnzimmer aufgestellt, räumt diese nette blaublühende Topfpflanze mit den Fliegen auf. Sie können den Geruch der Blätter, der dem Menschen nicht im geringsten auffällt oder lästig wird, nicht leiden.

Es sei noch erwähnt die große Zahl der Farnsorten, die sich, wie z. B. die Nephrolepis, die Pteris, die Adiantum, Asplenium usw. vortrefflich zur Zimmerdekoration eignen.



Primula chinensis. (Chinesische Topfprimel.)



Primula obconica.
(Immerblühende sehr beliebte Topfprimelsorte.)



Plectranthus fruticosus.
(Mottenkönigpflanze.)

Ganz besonders beliebte Sorten zur Dekoration des Zimmers während der Winterzeit sind in erster Linie die großblumigen persischen **Alpenveilchen**: „Cyclamen persicum giganteum", die chinesischen **Primeln**: „Primula chinensis" sowie „Primula obconica", genannt vielblumige Topfprimel. Die Cyclamen verlangen, sollen sie gut fortkommen, viel Aufmerksamkeit. Ein heller Standort am Fenster mit Schutz vor kalter Lufteinströmung, dagegen reichliche Luftzufuhr bei milder Witterung,



Cineraria hybr. nana. (Niederbleibende Pracht-Cinerarie.)

sowie fleißige Begießung während der Blütezeit, wären so ungefähr die wichtigsten Punkte, auf die man bei der Pflege der Cyclamen zu achten hat. Stark trockene Zimmerluft, namentlich in Räumen mit Zentralheizung, sowie mangelhafte Begießung, vertragen die Cyclamen nicht. Die regelmäßige Verabfolgung von Bornin-Nährsalzlösungen, ein Gramm des Nährsalzes auf 1 l Wasser, ist den Cyclamen ferner Bedürfnis. In Nr. 9 des „Schweizer. Pflanzenfreund", Jahrgang 1913, Herausgeber Verfasser dieser Abhandlung, ist die Kultur und Pflege der Cyclamen ausführlich beschrieben, und es steht diese Nummer den verehrten Lesern dieses Buches, soweit Vorrat, gratis zu Diensten.

Von ungleich leichterer Kultur sind die beiden erwähnten Primelnsorten; namentlich „Primula obconica“, stellt an die Blumenzucht-Kenntnisse des Pflegers wenig Ansprüche. An hellem Standorte, bei genügend Wasserverabreichung, bringt diese herrliche Topfprimel ganze Büschel der lieblichsten Blüten, die unaufhaltsam vom Blütenreichtum Gottes herrlicher Natur predigen, wenn der strenge Winter die Flora in Garten und Feld noch lange in seinem Regiment gezwungen hält.

Mehr gegen den Frühling hin gelangen die meistens mit den Primeln kultivierten Cinerarien zur Blüte. Diese schönblumige Topfpflanze sollte, wenn immer möglich, zwischen den Doppelfenstern gehalten werden, in der trockenen Zimmerluft sind die Cinerarien fast immer mit Blattläusen behaftet. Während des Wachstums und der Blütezeit müssen die Cinerarien reichlich begossen und mit Nährsalz gedüngt werden. Das Gleiche ist zu sagen von der „Calceolaria hybrida“ großblumige Pantoffelblume genannt. Man gewähre also diesen beiden Zierpflanzen die Wohltat möglichst kühler, luftreicher, aber völlig frostfreier Räumlichkeiten.

Eine bedeutende Rolle unter den Blüten-Zierpflanzen um Weihnachten herum spielt die „Azalea“, jene indische Alpenrose mit den kurzen holzigen Stämmchen und schön geformten Krönchen. Ganze Waggonladungen werden von größeren Blumengeschäften aus Belgien bezogen, um auf Weihnachten und Neujahr in blühendem Zustande als sehr beliebte Geschenke in den Handel gebracht zu werden. Bei dieser herrlichen Blütenpflanze handelt es sich nun um eine der eingangs erwähnten Pflanzen mit dem filzigen Heideerde-Wurzelballen. Wer sich eines lange andauernden Blütenflores bei den Azaleen erfreuen will, sorge in erster Linie dafür, daß dieser Wurzelballen nie austrocknet, geschieht dies doch einmal, dann hinein mit der Pflanze in einen Zuber voll Wasser, damit sich der Wurzelballen wieder vollsaugen kann. Hochauf richten sich die Knospen wieder und brechen auf, Stück für Stück einen Blütenwall bildend, wie die Rose am Gartenhag.



Azalea indica. (Indische Alpenrose.)

Gleich zu verfahren ist mit der Camellia, der lorbeerblattartigen, unvergleichlich schönen Blütenpflanze. Diese läßt bei jeder Vernachlässigung im Begießen die Knospen fallen, und wenn es damit so weit ist, dann darf der Blumenfreund seine Hoffnung auf die nächsten Blüten um ein Jahr hinausschieben. — Feuchte warme Luft, genügend Gießwasser, keine Erkältung beim Lüften der Zimmer — und aus den Knospen bilden sich Blumen, farbenreiche, freudebringende Blumen, Blumen in Hülle und Fülle!

Sehr wasserbedürftig sind auch die Calla, ihrer weißen trichterförmigen Blumen wegen landläufig Papierblumen genannt. Die Calla sind dankbare Winterblüher. Dies erreicht man besonders dann, wenn man die Pflanzen von Mai bis Juli ausruhen läßt, das Begießen einschränkt und die Pflanzen an ein halbschattiges Plätzchen im Garten stellt. Ende Juli versetzt man die

etwas eingezogenen Pflanzen wieder in recht nahrungsreiche Erde und behandelt sie mit vermehrter Aufmerksamkeit. So gepflegt, blühen die Calla stets den ganzen Winter hindurch. Auf dieselbe Weise können auch die Amaryllis als regelmäßige Winterblüher kultiviert werden, nur mit dem Unterschiede, daß bei dieser reizenden Zwiebel-Zierpflanze ein Verpflanzen nur alle 2 bis 3 Jahre notwendig ist. Nicht minder schön als die Amaryllis sind die „Clivien" (Clivia miniata). Bilden sich bei den Amaryllis auf einem Blütenschaft nur 2—4 große, trichterförmige Blumen, so erfreuen uns die Clivien durch große Dolden scharlachroter, gelbschlundiger Blüten. Beim Versetzen der Clivien, das alle zwei Jahre geschehen soll, mischt man unter die Erde ein Quantum Hornspäne. Die Erde selbst muß für diese, viel Nährstoff verzehrende Pflanze, sehr düngerhaltig sein. Während der Vegetationsperiode wird noch jede Woche ein Nährsalz-Dungguß verabfolgt.



Begonie Lorraine „Hofwyl", schönste winterblühende Begoniensorte.

Ueberreich blühende Zimmerpflanzen für den Winter sind die neuen Begonien: Lorraine „Hofwyl". Sie zaubern den Frühling mit seiner Blütenpracht hinein ins traute Wohnzimmer und erfreuen den Besitzer durch einen immensen, den ganzen Winter andauernden herrlichen Blütenflor. Ihnen reihen sich die „Epiphyllum" würdig an. Wer einmal einen solchen blühenden Blattkaktus mit den wunderbaren, leuchtendroten Blüten in seinem Zimmer besessen hat, wird sich kaum mehr von dieser leicht zu kultivierenden Pflanze trennen können.



Gefüllte Tulpen.

Das Gleiche kann noch von vielen anderen Kaktusarten gesagt werden. Wer sich näher für diese unvergleichlich merkwürdigen und bezaubernd schön blühenden Pflanzen interessiert, sende eine 25 Rp.-Marke an den Pflanzenfreund-Verlag Rüti und verlange dafür die reichillustrierte Beschreibung und Kultur aller empfehlenswerten Kaktusarten.

Mit den angeführten Zierpflanzen, die sich ganz speziell zur Haltung im Wohnzimmer eignen, ist das reichhaltige Sortiment noch lange nicht erschöpft. Es müßten unter allen Umständen noch die so herrlichen Zwiebelgewächse wie die Hyazinthen, Tulpen, Narzissen, Liliaceen, die Gloxinien, die Maiblumen usw. angeschlossen und deren Antreiben im Zimmer erörtert werden. Eine illustrierte, ganz ausführliche Kulturanweisung der Zwiebelgewächse, deren Antreiben in Töpfen und Gläsern, sowie deren Anpflanzung im Freien ist im Pflanzenfreund-Verlag Rüti-Zürich, bereits in vierter Auflage erschienen und kann gratis bezogen werden.

Auf eine Zierpflanze, die in den letzten Jahren ungezählte Liebhaber gewonnen hat, will ich zum Schlusse noch aufmerksam machen. Es betrifft dies die bekannte kleine Zwerg-Orange (Citrus sinensis), die in ihrer Miniaturgestalt, vollbesetzt mit den kleinen kugeligen Früchten, eine Dekorationspflanze sondergleichen darstellt. Ganz speziell möchte ich diese Orangenbäumchen als Tafeldekorationspflanze für Wirtschaftssäle empfehlen. Es ist oft interessant zuzusehen, wie sich eine Tafelgesellschaft über eine solche Dekoration, auch wenn sie nur aus zwei solcher Bäumchen besteht, freuen kann.

Wir sind am Ende unserer Abhandlung angelangt und hoffen, manchem Blumenfreund einen nützlichen Wink gegeben, ihm die Sorge um das Gedeihen seiner Lieblinge erleichtert zu haben. Wo vorstehende Kulturabhandlung in ihrer Inhaltlichkeit versagt, wo eine Pflanze, die hier nicht aufgeführt ist, sich in unkundiger Pflegehand befindet, stehen wir mit Anleitungen und Ratschlägen alle Zeit gerne zu Diensten. Tausende von Anfragen werden jährlich vom Auskunftsbureau der Pflanzenfreund-Redaktion in Rüti in gewissenhaftester Weise erledigt. Für Rückporto und andere Spesen beliebe man jeder Anfrage 30 Rp. in Briefmarken beizufügen. Als Adresse genügt Pflanzenfreund-Verlag, Rüti-Zürich. Blumenfreunde von nah und fern laden wir zur freien Besichtigung unserer Pflanzenkulturen freundlichst ein. Ein Rundgang durch dieselben bietet jedem Natur- und Blumenfreund viel Anregung und Belehrung.

Geflügel- und Kaninchenzucht.

Die Hühnerzucht.



Die Hühner bilden den Viehstand der Hausfrau, und eine rationell betriebene Hühnerzucht ist eine nicht zu verachtende Einnahmequelle. Freilich kommt es, wie bei vielen andern Dingen, auch hier darauf an, daß man es versteht, und daß überhaupt Verstand bei der Sache waltet; denn die Hühnerzucht ist nur bei richtigem Betrieb rentabel, und es wird auch bei den genauesten theoretischen Regeln und Anleitungen eine Person vorauszusetzen sein, die selber an Hand sukzessiver Erfahrung prüft, erprobt und auf diesem Wege das richtige findet. Das erste, was bei Versuchen mit Hühnerzucht klar gestellt sein muß, ist:

Der Umfang der Hühnerhaltung, die Zahl der Hühner. Dieselbe wird sich vor allem richten nach den übrigen Verhältnissen, z. B. dem verfügbaren Raum, nach der zur Verfügung stehenden Zeit usw. Wo die Hühnerzucht eigentlicher Beruf wäre, müßte sie so groß sein, daß sie eben eine hinreichende Rendite abgibt; aber auch dort, wo sie nur nebenbei getrieben wird, sozusagen, um eigene Eier zu haben und keine kaufen zu müssen, wird sie unter eine gewisse Grenze nicht gehen dürfen; denn es gilt als erwiesen, daß z. B. bei einer Zahl von weniger als zehn Hühnern sich die Mühe kaum lohnt. Anderseits läßt sich die Rendite auch nicht einfach so zahlenmäßig rechnerisch feststellen, so daß die Vermehrung der Eier proportional genau Schritt hielte mit der Vermehrung der Hühner. Man kann also nicht kurzweg rechnen: zehnmal mehr Hühner geben zehnmal mehr Eier. Es wird nicht weit gefehlt sein, wenn man das Minimum der Hühnerzahl auf 10 bis 15 festsetzt. Nach der Zahl der Hühner richtet sich auch



Schwarze Minorkas.

Die Größe des Stalles. Man könnte nun einfach sagen, der Stall müsse eben entsprechend der Zahl der Hühner groß genug sein, aber bestimmte Maßstäbe hat man gerne schnell

zur Hand. Als erforderliche Höhe darf das Mindestmaß von 2 m angenommen werden. Die Bodenfläche sollte für 10 Hühner nicht unter 3—4 qm gehen, andererseits aber dürften für zirka 30 Hühner 8 qm mehr als genügend sein.

Hat der Landwirt nirgends in Scheune oder Schopf Raum für seine Hühner, so muß er einen Hühnerstall für sich allein bauen. Nach unserer Erfahrung kommt bei richtiger Pflege der Hühner nicht soviel darauf an, ob derselbe aus Holz, Stein oder Backstein gebaut sei, nur sollte er genügend Luft und Licht besitzen; denn diese bilden die beste Vorbeugung gegen Ungeziefer.*

Zu diesem Zweck und auch gegen Feuchtigkeit ist es ratsam, daß der Hühnerstall unten Lüftung hat, also über dem Erdboden ein wenig erhöht steht. Und zwar ist es bequem, wenn es so gemacht wird, daß die Hühner da zugleich einen ihrer Größe entsprechenden Unterschlupf finden. Je nach Bodenart ersetzt ihnen dies das Sandbad und gewährt ihnen auch Schatten. Ein Scharr-Raum ist nicht absolut erforderlich, wenn ein hinreichend großer, den Hühnerstall umgebender Hühnerhof dazu genügende Gelegenheit bietet.



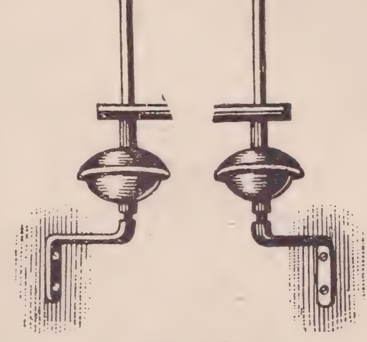
Langshans.

Natürlich muß der Stall von Zeit zu Zeit gereinigt und frische Streue gegeben werden. Als solche eignet sich kurz geschnittenes Stroh, besser noch ist holländischer Torfmull, in welchem sich das Ungeziefer viel weniger ansiedelt als im Stroh.

Im Schlafraum wird der „Sedel" angebracht, der nicht höher sein sollte, als daß die Hühner mit ihrem beschränkten Flugvermögen ihn bequem erreichen können. Die Sitzstangen dürfen nicht übereinanderstehen und müssen genügende Zwischenräume haben, damit die Hühner ungehindert ihre Lage

* Anmerkung. Zur Bekämpfung bzw. Vorbeugung gegen Läuse empfiehlt sich ein Kalkanstrich der Innenwände des Hühnerstalles. Noch viel rationeller wirkt eine Mischung von 1/6 Karbolineum und 5/6 Kalk; diese hilft auch mit die Holzteile zu konservieren. Wer eine Rebspritze besitzt, kann auch nur mit einer solchen eine Kalklösung, wie man sie gegen den falschen Mehltau verwendet, an die Wände spritzen. So dringt der Kalk noch besser in alle Fugen ein. Sind die Hühner schon von Läusen befallen, so ist die Sache umständlicher und erfordert eine Prozedur beim einzelnen Huhn mit Schwefelpulver, wie bei Hunden, mittels einer Puderspritze, womit der Schwefel in das Federkleid geblasen wird. Uebrigens werden die Läuse bei Hühnern seltene Gäste sein oder ganz ausbleiben, wo gute Lüftung, Gelegenheit zum Scharren und Sandbäder vorhanden sind. Und dann kann man sich auch mit Petroleum behelfen, indem man damit die Stallwände anpinselt oder es in die Fugen und Ritzen spritzt. Läuse beeinträchtigen das Eierlegen stark.

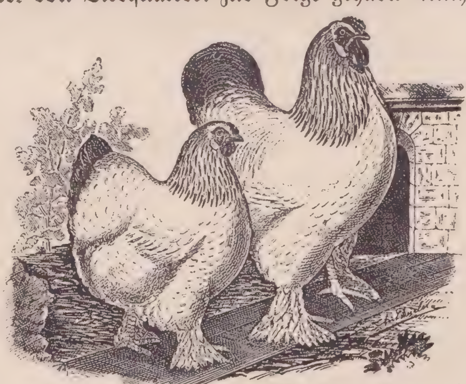
verändern können. Dies wird der Fall sein bei 30—40 cm Abstand von einander. Die Stangen sollten zwar fest genug sein zu einem ruhigen Sitz, aber doch wegnehmbar. Die Dicke ist den Füßen der Hühner anzupassen, und es werden als dazu am geeignetsten Dachlatten empfohlen, die glatt gehobelt 6 bis 8 cm Durchmesser haben, und bei welchen die Kanten abgerundet sind. Um Läuse fern zu halten, werden Stangenträger angebracht; ein Oelnapf fängt sämtliche Läuse auf und tötet sie.


Sitzstangenträger.

Der aufmerksame Hühnerzüchter wird auch beobachten, daß die Hühner am liebsten ein wenig versteckt legen. Die Legenester sollten also nicht an den exponiertesten Stellen angebracht werden, sondern ein wenig abseits. Die reinlichsten sind die Drahtnester; aber wenn man sie reinlich hält und von Zeit zu Zeit erneuert, sind die andern, z. B. die Strohnester auch gut. Holzwolle soll zu Nestern nicht verwendet werden, weil sie sich um die Beine der Tiere wickelt. Um dem Verlegen vorzubeugen, müssen genug Nester vorhanden sein, und darum sollten 10 Hühner etwa 3 Nester haben. In jedes Nest legt man ein Porzellan-Ei. Richtig gehaltene, gesunde Hühner werden das Laster des Eierfressens zwar kaum aufweisen, so lange sie nicht durch das Auffinden zerbrochener Eier geradezu darauf geführt werden, sollte es aber doch vorkommen, so ist, wenn es wirklich Gewohnheit geworden ist, nur Tötung ein Hilfsmittel. Der erweiterte Aufenthaltsraum für die Hühner ist


Drahtnest.

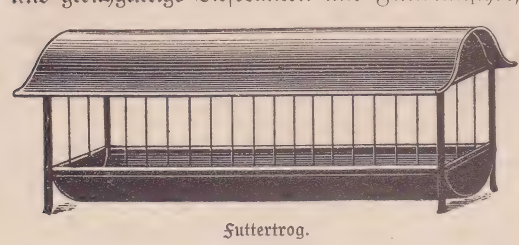
Der Hühnerhof. Die moderne Einpferchung der Menschen in enge Wohnstätten hat eine spezifische Art von Tierquälerei zur Folge gehabt. Auch Familien, die kaum über einen freien Winkel verfügen, glauben sich als Mietsleute eine kleinere Hühnerzucht leisten zu dürfen, und so sieht man denn mancherorts etwa kleinere und kleinste Hühnerfamilien auf einen Winkelraum eingepfercht, der kaum vielmehr als dem einzelnen Huhn Raum zum Stehen bietet, aber keine freie Bewegung erlaubt. Das läuft auf eine Tierquälerei hinaus. Wer nicht über mehr Raum verfügt, der soll die Hühnerzucht bleiben lassen und die wenigen Eier, die er auf diese Weise ergattert, kaufen. Der Hühnerhof soll so groß sein, daß er dem Hühnervolk reichlich freie Bewegung zuläßt. Kleiner als 25 qm sollte kein Hühnerhof sein. Um einen solchen her-


Helle Brahmas.

zustellen, genügen 8 Pfähle und ein Drahtgitter von 20 m Länge und 2 m Breite. Für junge Aufzucht ist eine Nebenabteilung mit einem engermaschigen Drahtnetz ratsam, da die Kücken und aufwachsenden Pullen vom alten Volk gerne verfolgt werden. Wo das Terrain zum Scharren nicht geeignet ist, sollte den Hühnern Scharrmaterial hineingegeben werden, wozu sich Sand am besten, aber auch allerlei anderes eignet, wie z. B. Unkraut, Ernte-Abfälle und Rückstände. Ein Festessen für die Hühner bildet tagsüber eingeworfenes Kraut, Kabis-, Kohl- und andere Gemüseblätter, was ihnen Gelegenheit zum Scharren und zugleich gesunde, Krankheiten verhütende Nahrung gibt. Das Beste aber ist, wo es irgendwie tunlich ist

Der Freilauf. Wo die Hühner keinen Schaden verursachen, sollte man sie frei laufen lassen, und man sollte sich die Mühe nicht verdrießen lassen, gefährdete Kulturen, wie Angesätes und Aufwachsendes, durch Gehege zu schützen, um den Hühnern die eminenten Vorteile des Freilaufes nicht vorenthalten zu müssen. Im Freien erst finden sie ihre naturgemäße Weide, wie Würmer, Käfer, Raupen und allerlei Grünzeug, was zugleich ein Nutzen ist für die Pflanzen. Wo aber der Freilauf nicht zulässig ist, sollte man wenigstens so selbstlos und so tierfreundlich sein, und den Hühnerhof so erweitern oder so groß anlegen, daß den Insassen ein beschränktes Sichergehen ermöglicht ist. Es wird sich mit den Eiern bezahlt machen. Ausschlaggebend für den Eierertrag freilich ist

Die Fütterung. In neuerer Zeit sind beim Vieh und bei den Hühnern Kraftfutter Mode geworden. Man vernimmt darüber Lob und Tadel, und es wird deshalb einer der interessantesten Punkte für Anfänger sein, darüber näheres zu erfahren. Wie überall, gibt es gute und schlechte Sachen, reelle und gleichgültige Lieferanten und Futtermischer, und es ist sehr wichtig, beim Einkauf von Kraftfuttermitteln Vorsicht walten und sich nicht durch den vielleicht unglaublich billigen Einkaufspreis verleiten zu lassen, Schundware zu erstehen, die in kurzer Zeit die Produktivität des gesamten Hühnervolkes vernichten kann.


Futtertrog.

Ueberall im Lande herum treiben wie Pilze nach einem Gewitterregen neue Futterfabrikanten aus dem Erdinnern heraus. Wer nur einigermaßen die Ernährung unserer Haustiere studiert hat, weiß, daß es kein Leichtes ist, ein richtiges Futter zusammenzustellen, das all den vielen modernen Ansprüchen wie: Verdaulichkeit, Nährwert, Einfluß auf die Produktivität, Preiswürdigkeit und Reellität zu entsprechen hat, er wird deshalb nur dort seine Einkäufe machen, wo eben der Ruf der absoluten Fachkenntnis und Zuverlässigkeit garantiert ist.

Der Anfänger wird deshalb gut daran tun, seine Tiere, bis er sich eigene Erfahrung gesammelt hat, mit den alle Garantie bietenden Futtermitteln „Argovia“ oder „Spratt“ zu ernähren. „Argovia“ wird trocken verabreicht und auch deshalb Trockenfutter genannt, die Trockenfütterung hat sich im Laufe der Jahre sehr eingebürgert, weil sie Verdauungsbeschwerden durch übermäßig schnelles Fressen oder Sauerwerden des Futters ausschließt. Spratts Patentfutter ist ein brotartiges Futter, das mit Kleie und etwas Mais vermischt und mit heißem Wasser angebrüht, ein gutes Futter abgibt.

Wer selbst ein Futter zubereiten will, mische 1/3 Mais, 1/3 Kleie, 1/3 Weizenschrot unter Beigabe von 5 g Fischmehl und brühe dies zu einer krümeligen Masse an — zuviel Mais wirkt verfettend auf die Legeorgane. Fischmehl kaufe man nur mit Garantie für Fettgehalt; gutes Fischmehl enthält 1—3% Fett. Die meisten Lieferanten geben aber den Eiweiß- und Fettgehalt in einer Zahl an, weil ihr Fischmehl zu viel Fett enthält und schädlich wirken muß. Ein gutes Fischmehl soll einen Garantiegehalt von 50—60% Protein und 1—3% Fett aufweisen.

Weizenkleie allein, Mais allein und evtl. Kartoffeln mit Mais oder Kleie allein, sind kein Futter für Hühner, von denen man einen Ertrag erwarten möchte — wer so billig und wertlos füttert, erntet auch wenig und wird keinen Erfolg haben.

Auch getrocknete Nesseln, fein gepulvert, geben einen wertvollen Grünfuttererſatz für den Winter und werden, unter das Morgenfutter gemischt, wie auch alle Küchenabfälle gerne verzehrt.

Knochen, die man sonst wegwirft, mahle man in einer Knochenmühle — man wird die Eier fördernde Wirkung bald beobachten können und die kleine Anschaffungssumme für eine solche kleine Maschine nicht bereuen.

Eierschalen dörrt man und reicht sie den Hühnern gut zerkleinert, sie enthalten immer noch Eiweißteilchen und bilden wieder den Anfang für eine neue Eischale.



Trockenfuttergefäß.

Frisches Trinkwasser soll stets zur Verfügung stehen — in nicht zu verunreinigenden Trinkgeschirren — wie auch in ebensolchen Futtertrögen das Weich- oder Trockenfutter verabreicht wird.

Vor dem Schlafengehen gibt man den Tieren feste Nahrung in Körnerform, Weizen, Gerste, Hafer, Hirse, Reis und wenig Mais zur Sättigung, diese Körner streue man in den Scharraum oder Sand, um die Hühner zum Suchen und Scharren anzuhalten.

So gefütterte Tiere werden Sommer wie Winter mit Unterbrechung der Mauserzeit reichlich Eier legen und sich als dankbare Kostnehmer auszeichnen.

Ist der Eierertrag in erster Linie bedingt durch die Fütterung, so spielen natürlich auch alle andern Faktoren eine größere oder geringere Rolle dabei, wie Luft, Licht, Bewegung, Spielraum, Sandbäder usw. Speziell auch Körner zwischenhinein den Hühnern vorgeworfen, tragen wesentlich zum Legen bei und bringen angenehme Abwechslung in das Hühnerleben. Wer auf all dies aufmerksam sein Augenmerk richtet, der wird annähernd den Maximalertrag erreichen. Er kann es bei 10 Hühnern auf annähernd 1500 Eier im Jahre bringen, was beim Durchschnittspreis von 10 Rappen per Ei einen Erlös von rund 150 Fr. ergeben würde. Etwas kommt auch an auf

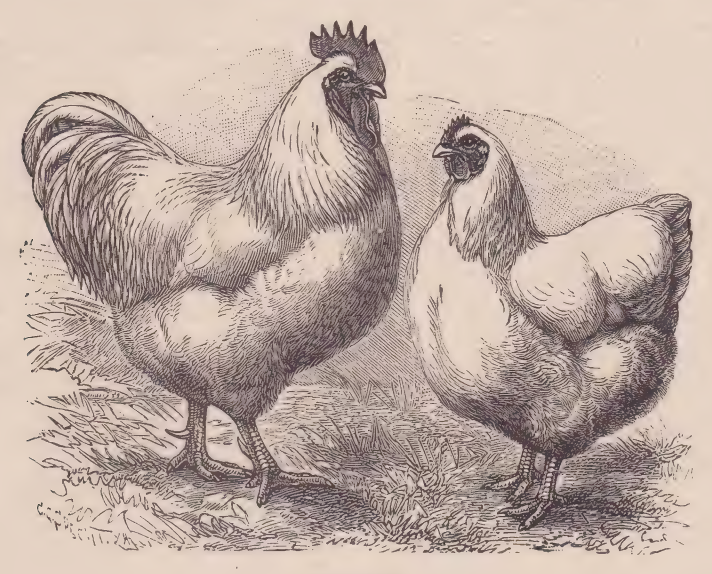
Die Wahl der Rasse. Es gibt grobknochige Schlachthühner und leichtgebaute Legehühner. Wer weniger auf einen gelegentlichen Braten Wert legt, als auf einen guten Eierertrag, der wird Leghühner wählen. Im allgemeinen ist für unsere Verhältnisse das Landhuhn am empfehlenswertesten. Wer

---

Ein Teil der Illustrationen dieses Artikels ist dem bekannten „Illustrierten Hühnerbuch von Jul. Bloch" (Verlag Emil Wirz in Aarau) mit Erlaubnis des Verlegers entnommen.

aber den Hauptwert auf Eier legt, der wähle das amerikanische Leghorn, welches den Ruf eines besonders ergiebigen Eierlegers hat. Auch das rebhuhnfarbige, schwarze, weiße, houdanfarbige Italienerhuhn ist ein großartiger Leger.

Als schwere Rassen sind sehr wertvoll: Weiße Wyandottes, Orpingtons, auch die Reichshühner sind nicht übel. Diese Rassen sind vorzügliche Winterleger, brüten und führen gut und liefern auch einen wertvollen Braten. Zur Mästung eignen sich am besten die französischen Rassen: Houdans, Creve-Coeur, La Flèche oder deren Kreuzungen. Besser aber ist später die Aufzucht als der jeweilige Ankauf fremder Pullen; denn durch jahrelange gute Haltung und rationelle Fütterung kann man nachweislich eine Rassenverbesserung zustande bringen und ein Hühnervolk heranziehen, das einem Freude macht. Bei der Aufzucht von Jungvolk ist es am empfehlenswertesten, Früh-

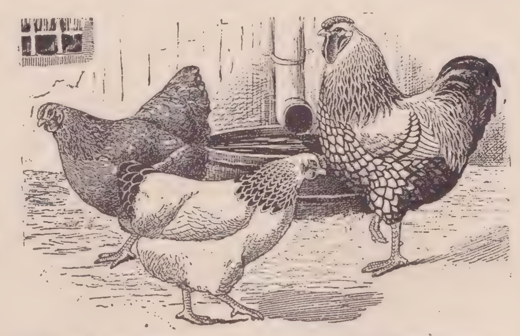


Orpingtons.

bruten zu ermöglichen; denn das garantiert selbst auf die Zeit des gewöhnlichen Eierausfalles noch einen erfreulichen Ertrag. Jedenfalls sollte das im März, spätestens im April geschehen. Nach dem Juni auskommende Kücken sind minderwertig, weil sie nicht mehr den vollen Sommer zu ihrer Entwicklung bekommen. Die Bruthenne sollte mütterlich behandelt werden, dann gibt es eine liebenswürdige, nicht scheue Hühnerfamilie. Man hebe sie täglich sorgsam heraus, aus einem mit Stroh ausgefütterten niedern Nest zwecks der Notdurft, lasse sie sich eine Weile ergehen und decke niemals die Eier zu. Gegen Ende der dritten Woche ist es ratsam, die Eier, namentlich bei trockenem Wetter, mit frischem Wasser zu befeuchten. Der zu erwartende Erfolg kann vorausgesehen werden, wenn man die Eier in ein Gefäß mit Wasser legt. Diejenigen, welche Leben in sich tragen, schwimmen oder geraten in schaukelnde Bewegung. Man soll schon nach acht Tagen sich überzeugen, was zu erwarten ist, indem man die Eier gegen das Licht hält und sie in der Durch-

sicht prüft. Eier mit Schatten versprechen Erfolg, helle sollen entfernt und können noch gekocht werden. Beim Ausschlüpfen wird man die Beobachtung machen, daß bei einzelnen eine vorsichtige Geburtshilfe durch Lösung zu harter Schalen angezeigt ist, es darf aber kein Tropfen Blut fließen, besser unterlasse man diese Hilfe. Eine inwendig an den Brutkorb angehängte Tasse mit frischem Wasser sollte die Bruthenne bei Durst stets vorfinden. Das Futter hingegen, das nur aus Körnern bestehen darf, muß einige Schritte vom Nest entfernt stehen, damit die Brüterin dasselbe verlassen muß, um sich zugleich zu entleeren.

Nach 3 Wochen schlüpfen die Kücken heraus. Die zwei ersten Tage wird nichts gefüttert, dann etwas feingedrücktes hartes Ei und Argovia-Kücken-Futter oder auch etwas Spratt. Wer aber keine Zeit verschwenden kann, füttere seine Tierchen von Anfang an mit Argovia — trocken wie es dem Sacke entnommen wird — er wird Freude an seinen Tierchen erleben. Grünfutter, ab und zu Milch und auch Milchbrocken werden gerne genommen.



Gelbe und Kolumbia-Wyandottes-Hennen. Silber-Wyandottes-Hahn.

Von drei zu drei Jahren sollten je die ältesten Hühner geschlachtet werden, und ebenso sollte dafür gesorgt werden, daß stets ein nicht zu alter, kräftiger Hahn vorhanden ist, bei großer Zahl von Hühnern auch mehr als einer. Zur Unterscheidung der Jahrgänge und Orientierung bei Ausscheidung älterer Stücke dienen Fußringe mit verschiedenen Farben; solche liefert jedes Geschäft der Branche.

Die Zahl der Bruteier hängt von der Größe der Bruthenne ab, auch sollten sie frisch sein und von guter Art herrühren. Es sollten natürlich nicht mehr untergelegt werden, als daß sämtliche Eier, auch die äußersten, noch ganz unter die Henne kommen. 10 Eier dürften fast jeder Henne untergelegt werden können und 15 Eier dürften das Maximum sein. Das Eintauchen in Wasser, um den Hennen das Brüten abzugewöhnen zur Zeit, wo man nicht brüten lassen will, ist von zweifelhaftem Erfolg und wird Tierfreunden nicht entsprechen, weil oft noch Einsperrung im Keller und tagelanges Fasten hinzukommt. Besser hilft das Zusammensperren der brütigen Hennen mit einem bisher fremd gewesenen Hahn, was nach 2—3 Tagen Erfolg haben sollte.



Fußringe.

Krankheiten. Bei sorgfältiger Pflege werden Krankheiten sehr selten auftreten. Die gewöhnlichsten sind der Pips oder das Pfifi, Durchfall und Kalkbeine. Der Pips ist ein Katarrh. Der Naturheilmethodiker gibt heißes Olivenöl ein, auch Schmalz, Butter, Speck, und sonst wird eine Pinselung von Schnabel und Rachen mit fünfprozentiger Lösung von chlorsaurem Kali empfohlen. Notwendig dabei ist auch Warmhalten, dann verschwindet der Pips meistens von selbst. Ebenso ist Warmhalten bei Durchfall das Beste, nebst

entsprechendem Futter, wie z. B. Reis, gekochte Gerste, Erbsen, Entzug des Grünfutters, während bei Verstopfung Grünfutter am Platze ist, unter Umständen 1 Teelöffel Rizinusöl. Kalkbeine werden mit Schmierseife oder Petroleum behandelt, bis die Borken (eine graugelbe Masse) sich lösen. Ein anderes Mittel ist Karbolsalbe 1 : 10, täglich eingerieben. Schlimmere, aber seltenere Krankheiten sind Diphtheritis, weißer Kamm und Knochenbrüche. Geschwollene Augen und gelber Belag im Halse zeigen Diphtheritis an. Da wird eine Erbse groß grüne Schmierseife eingegeben und das Huhn warm gehalten. Neuerdings wird Schrödertinktur bei Diphtheritis mit großem Erfolg angewendet. Die Krankheit ist sehr ansteckend, und einzelne kranke Stücke werden dann am besten sofort entfernt. Der weiße Kamm, auch Grind genannt, wird mit 1 Teil Benzin oder Karbolsäure und 20 Teilen Schmierseife gewaschen, oder er wird mit Peru-Balsam eingerieben. Knochenbrüche werden eingeschient und heilen bei Isolierung rasch.



Schwarze Italiener.

Laster kommen bei richtiger Behandlung sozusagen keine vor. Am Eierfressen ist meistens der Züchter respektive irgend eine Unvorsichtigkeit oder Nachlässigkeit schuld. Uebertriebene Neigung zum Brüten wird, wie schon gesagt, abgestellt durch Zuteilung zu einem lebhaften Hahn oder öfteres Tauchen in Wasser. Im übrigen läßt sich das Huhn nicht zu Tugenden erziehen und daher auch nicht erzieherisch von Untugenden abbringen.

Was schließlich noch die Verwendung des Hühnermistes betrifft, so ergäbe derselbe so, wie er aus dem Stall kommt, eine viel zu konzentrierte Düngung. Deshalb ist es ratsam, den Hühnermist aufzulösen, respektive in mutmaßlich richtigem Verhältnis mit Wasser zu verdünnen, so daß ungefähr eine brauchbare Jauche sich daraus ergibt. Die Verdünnung sollte aber zuvor etwas an der Sonne gären. Man kann mit dem Hühnermist auch einen triebkräftigen Kompost erzielen, indem man ihn schichtenweise auf den Komposthaufen streut, oder ihn lagenweise mit dem Kompost vermengt. Sowohl in der ersteren als der letzteren Art der Verdünnung kommt der Hühnermist dann am besten in den Garten oder auf das Gemüseland und auf stickstoffarmen Boden. Torfmull als Streumaterial verwendet und mit dem Hühnermist

vermengt, kann ohne Gefahr unverdünnt zur Düngung und gleichzeitigen Lockerung des Bodens verwendet werden. Man verwende aber nur ausschließlich holländischen Torf, weil er bedeutend größere Aufsaugungsmöglichkeit besitzt als deutscher oder gar schweizerischer Torf und nicht stäubt.



Die Zucht von Enten, Gänsen und Tauben.

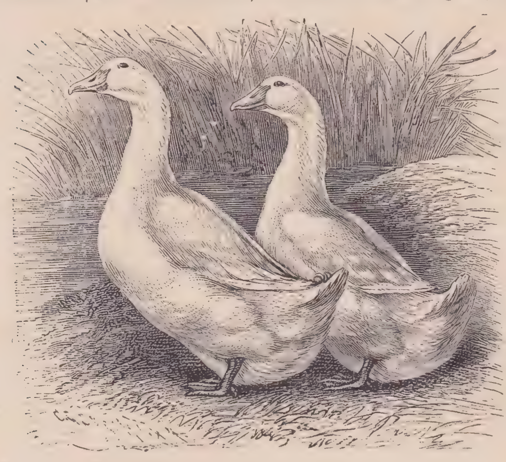
Der Fremdenverkehr hat es mit sich gebracht, daß die Zucht von Schlachtgeflügel auch bei uns aufgekommen ist. Im folgenden soll deshalb auch darauf Rücksicht genommen werden, indem in kurzen Zügen einige Anweisungen gegeben werden für die Haltung von Enten, Gänsen und Tauben.

Die Enten. Die Zucht der Enten ist erschwert durch das Erfordernis von Wasser. Zwar sind nicht gerade Seen und Flüsse erforderlich, aber einen Teich, zum mindesten einen größeren Wasserbehälter sollten die Enten doch haben; denn Schwimm- und Badegelegenheit müssen diese Tiere haben, wie es ihrer Natur entspricht. Bei der Auswahl der Rasse kommt es darauf an, ob die Rücksicht auf Fleisch oder Eier vorwiegt. Empfohlen wird zur Eierproduktion die Laufente, hingegen zur Fleischproduktion die Peking-, Rouen- und Aylesburyente (siehe Jul. Blochs Buch: „Enten, Gänse und Tauben als Nutzgeflügel", Emil Wirz, Aarau.)

Die Enten müssen einen eigenen Stall haben, weil sie sonst auf dem Boden des Hühnerstalles liegen und schmutzig werden. Wie der Hühnerstall, so soll auch der Entenstall gute Lüftung haben, braucht aber nicht so hoch zu sein wie der Hühnerstall. Der Fußboden sollte schrägt angelegt werden wegen der Nässe, die entsteht. Gegen das Eindringen von Wieseln oder Ratten wird Drahtgeflecht empfohlen. Das Material sei Hartholz oder Zement. Streumaterial: Gras, Stroh oder Torfmull, keine Holzwolle, weil die Tiere sich darin verwickeln könnten. Die Größe des erforderlichen Raumes richtet sich nach der Zahl der Enten. Auf das einzelne Stück sollte annähernd ½ Quadratmeter entfallen. In Bezug auf das Futter ist die Ente nicht wählerisch; sie frißt alles. Bei Freilauf nährt sie sich zu einem Teil selber, so daß sie abends mit Körnerfutter zufrieden ist. Wo der Freilauf nicht zulässig ist, muß entsprechend mehr gefüttert werden, was wie beim Haushuhn mit Küchenabfällen, Ueberbliebenem, Kartoffeln, Grünzeug und Fleisch geschieht. Täglich zweimalige Fütterung (morgens und abends) genügt: Hafer, Gerste, Weizen; Mais nur im Winter. Die Rasse Aylesbury bekommt, wenn sie mit Mais gefüttert wird, gelbliches Gefieder. Bloch empfiehlt in seinem Buch ein Weichfutter aus gequetschten, gesottenen Kartoffeln mit aufgebrühter

Kleie und Mastmais, letzteren im Verhältnis von 2:1; dazu Speisereste, Grünzeug, Knochenschrot, eine Prise Salz und phosphorsauren Kalk, manchmal auch statt Kartoffeln geweichte Brotreste. Außerdem bedürfen die Enten Trinkwasser und groben Sand.

Wie bei den Hühnern die künstliche Brut empfohlen wird, eignet sich auch bei den Enten die künstliche Brut sehr gut. Die meisten schweren Entenrassen brüten und führen auch nicht zuverlässig, weshalb man lieber durch Hühner oder Puten das Geschäft besorgen läßt, wenn keine Brutmaschine vorhanden ist. Einer Henne dürfen 9, einer Pute 15—20 Enteneier untergelegt werden. Die Brutlust zeigt die Ente an durch längeres Sitzenbleiben auf dem Neste, ungewöhnliches Zischen und Federsträuben. Im übrigen wie bei der Hühnerbrut. Brutzeit 26—30 Tage. Sowohl Hühnereier als auch Enteneier sollen nicht an einen zu trockenen Ort plaziert werden. Auf fünf Enten soll ein Enterich kommen. Von Frühling bis Herbst legt eine gute Ente 100—180 Eier. In den amerikanischen Großzüchtereien wird die Aufzucht junger Enten folgendermaßen gefüttert:



Peking-Enten.

1. Woche: 1 Maß Maisschrot, 1 Maß Weizenkleie, 1 Maß Weizenmehl zweiter Qualität mit kochendem Wasser gerührt.

2. Woche: $1^1/_2$ Maß Maisschrot, 1 Maß Mehl, 1 Maß Kleie, $^1/_5$ Maß Knochenmehl, 1 Maß geröstetes Brot und 1 Maß grünen Klee, feingehackt.

3. Woche: 2 Maß Maisschrot, $^1/_2$ Maß Mehl, $1^1/_2$ Maß Kleie, $^1/_8$ Maß Knochenmehl, 1 Maß Klee.

4. Woche: 2 Maß Maisschrot, $1^1/_2$ Maß Kleie, $^1/_2$ Maß Mehl, $^1/_2$ Maß Knochenmehl, $1^1/_2$ Maß Klee und Roggen, grün.

5. Woche: 2 Maß Mais-Schrot und $1^1/_2$ Maß Kleie, je $^1/_2$ Maß Mehl und Knochenmehl, 2 Maß Grünes.

6. Woche: Das Gleiche wie in der 5. Woche mit $^3/_4$ Maß Knochenmehl.

7. Woche: 3 Maß Mais-Schrot, je 1 Maß Kleie und Knochenmehl, 2 Maß Grünzeug.

8. Woche: 3 Maß Mais-Schrot, je 1 Maß Mehl und Knochenmehl, 2 Maß Grünzeug.

Bei den Enten kommt im Unterschied von den Hühnern die Verwertung der Federn in Betracht. Aus diesem Grunde ist Reinlichkeit besonders geboten, und sollten die Enten nicht nur täglich zweimal zirka $^1/_2$ Std. auf das Wasser gelassen werden, sondern es ist in allem Uebrigen (Stall, Geschirre usw.) auf Reinhaltung zu sehen. Beim Schlachten merke man sich folgendes: Man vermeide alle Tierquälerei, lasse die Enten den letzten Tag gänzlich ohne Nahrung, führe vor der Tötung einen Streich aus auf den Hinterkopf zur Betäubung, zerschneide dann die unter der Zunge liegenden Adern mit raschem Schnitt, worauf eine vollkommene Ausblutung erfolgt. Gleich darauf

soll gerupft werden. Enten taugen nur 3—4 Jahre zur Zucht, daher muß für Nachwuchs in entsprechenden Intervallen gesorgt werden.

Gänse. Gänsezüchter bezeichnen die Gans als eines der nützlichsten Haustiere. Ihr Wert besteht im Fleisch und in den Federn, während die Eier weniger als Nahrungsmittel, sondern mehr zur Fortpflanzung dienen.

Auch die Gänse brauchen Wasser zu zeitweiligem Aufenthalt. Im Unterschied von den Enten sind sie gute Brüter. Bloch empfiehlt im Durchschnitt die Riesen- Elsäßer- oder Schwarzwäldergans, warnt aber vor Inzucht. In Bezug auf Stallung sind die Gänse bescheiden (1 Quadratmeter per Stück). Jede Gans soll ein Nest haben an nicht zu hellem Ort, ½ m bis 60 cm breit und lang, Seitenwände 50 cm, Vorderwand 20 cm hoch. Zur Pflege gehört vor allem ruhige Behandlung. Rentabel ist die Gänsezucht nur, wenn große billige Weide zur Verfügung steht. Gänseeier kann man durch Hühner oder Truthühner oder durch die Gans selbst ausbrüten lassen. Brutnest wie bei den Enten, allenfalls mit untergelegten frischen Rasenstücken. Die Jungen kommen in einen mit Federn belegten Korb oder Kiste, bis das letzte ausgebrütet ist. Dann gibt man sie der Mutter wieder. Die ersten 24 Std. gibts keine Nahrung. Das erste Futter besteht aus hartgekochtem feingehacktem Ei, geweichtem Brot und Grünzeug (Nesseln, Salat, Löwenzahn, auch Rüben). Dazu Wasser und Milch. Trinkwasser soll den Gänsen auf der Weide immer zur Verfügung stehen. Sowohl Gänse als auch Hühner sollen aber nicht auf Wiesen gelassen werden, die gerade erst mit Kunstdünger, Kainit usw. gedüngt sind.

Die Mast der Gänse kann eine künstliche oder eine natürliche sein. Die künstliche Mast ist das Stopfen oder Nudeln. Man sperrt der Gans den Schnabel auf und stopft das Mastfutter (ungebrühte Maiskörner mit Butter, Fett oder Unschlitt) hinein, hilft mit dem Zeigefinger nach, hält dann den Schnabel zu, und streicht auswendig den Hals hinab. So fährt man fort, bis der Hals von oben nur noch etwa 6 cm weit leer ist. Das erstemal jedoch wird nicht so stark gestopft, und damit im Anfang die Körner nicht aus dem Hals geschleudert werden, stopft man mit einer sog. Stopfnudel aus weichem Brot nach. Dann wird die Gans aus dem vorher um sie geschlagenen Tuch befreit und frei gelassen, bis sie die Flügel ausgespreizt hat. Bevor sie das nächstemal gestopft wird, sollte der Kropf leer sein, sonst muß noch zugewartet werden. Futter wird keines mehr vorgesetzt, hingegen soll für Wasser stets gesorgt werden, welchem Sand oder Holzasche beigefügt wird. So wird die Gans in 24 Tagen fett. Der Tierfreund wird freilich die natürliche Mast vorziehen; er verabreicht in den ersten 8—14 Tagen täglich sechsmal gestoßene Möhren und Runkeln bis zur Sättigung, in den folgenden 14 Tagen jeder Gans morgens, mittags und abends eine Handvoll Hafer oder gekochte Gerste oder Malz. Schnattern die Gänse noch, so haben sie noch Appetit, und man gibt noch Hafer nach, daneben mehrere Mal frisches Wasser. Nach 4 Wochen sind sie hinreichend fett. Ein weiterer Zweck der Gänsehaltung ist die Federgewinnung. Auf eine Gans rechnet man 1 kg gewöhnliche und ¼ kg Flaumfedern.

Tauben. Wer Tauben halten will, braucht zuerst einen Taubenschlag. Wir ersparen uns die Beschreibung eines solchen. Zur inneren Einrichtung gehören Sitzstangen in genügender Entfernung, für jedes Paar Tauben zwei Nistkästen, mit Heu gefüllte Tonnäpfe als Nest, nebst Trink- und Futtergefäßen und einem Bad mit feinem Sand und Asche.

Die Tauben leben im Eheverhältnis und brüten gemeinsam 16—19 Tage lang je nach Temperatur und zwar abwechselnd Männchen und Weibchen,

der Täuber von 10—3 Uhr, die Taube die übrige Zeit, worauf bei der Fütterung Rücksicht zu nehmen ist. Die Jungen sind zuerst blind. Ueber Fütterung der Kücken gehen die Ansichten auseinander. Es scheint, daß man sich nicht darum zu sorgen braucht, da die Taube den Uebergang zur Vogelwelt bildet, wo die Fütterung von den Alten besorgt wird. Das Futter der erwachsenen Tauben besteht aus allerlei Getreidearten, Hülsenfrüchten, Hanf- und Unkrautsamen, Grünzeug; auf ihren selbst gewählten, über die Marken des Eigentums hinausgehenden Futterwegen ist sie sowohl schädlich als nützlich. Sie verschmäht gestohlenes Nutzfutter nicht, wenn sie es findet, und viele sind, die unwissend oder wissend fremde Tauben füttern; aber sie räumt auch auf mit einer Unmenge Ungeziefer.

Als Nutztaube empfiehlt sich die gewöhnliche Feldtaube wegen ihrer Größe, starken Vermehrung, und weil sie sich im Sommer das Futter selbst sucht; Kreuzung mit polnischen Luchstauben oder Brieftauben gibt vollfleischige Nachkommen, die gut züchten.

Als Luxustauben zur Liebhaberei können empfohlen werden: Möwchen, Pfauenschwänze, Tümmler, Kropftauben, Bagdetten usw. Die anzuschaffenden Tauben sollten von ziemlich weit her bezogen werden, da sie gern wieder zurückkehren.

Zur Mästung nimmt man noch nicht ganz flügge Exemplare und gibt morgens, mittags und abends einen dünnen Brei aus 15 g Hirse- oder Gerstenmehl, 10 g Butter und 60 g Milch per Stück. Milch wird nicht zum Trinken hingestellt. Bei dieser Mast werden sie in 16 Tagen überaus fett. Junge Tauben können auch mit Mais gemästet werden, der 20 Std. im Wasser eingeweicht worden ist. Jedem Täubchen wird morgens und abends eine Dosis von 8—9 solcher Maiskörner verabreicht. In 10—25 Tagen sind sie fett.

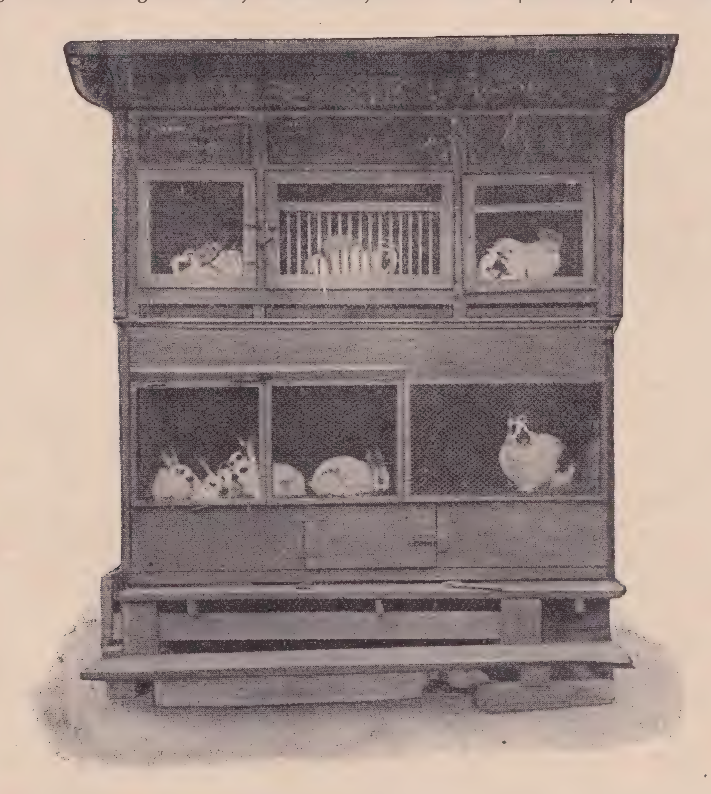
Die Kaninchenzucht.

Die Verteuerung des Fleisches hat der Kaninchenzucht zum Aufschwung verholfen.

In Bezug auf Einrichtung der Stallung wird es auf die Zahl der zu haltenden Kaninchen ein wenig ankommen, ob dieselbe ganz primitiv oder zweckentsprechend vollendeter eingerichtet werden soll.

Die ganz primitive Stallung bildet eine genügend große einfache Holzkiste mit Drahtvergitterung an einer Seite. Damit ist das Kaninchen zufrieden; denn es ist anspruchslos. Nur sollte auch bei dieser einfachsten Einrichtung auf Reinlichkeit und besonders auf richtigen Urinabfluß gesehen werden; denn dieser ist sehr schädlich für die Tiere. Deshalb sollte der Boden etwas nach hinten sich senken, oder die Kiste vorn ein wenig erhöht und inwendig mit einer Rinne, auswendig mit einem Gefäß zum Auffangen versehen sein. Zur längeren Haltbarkeit des Holzes dient ein Anstrich mit Karbolineum oder ein Ueberzug mit Blech oder Pappe. Der Zuchtstall besteht aus einer zweigeteilten Kiste, deren eine Türe aus Drahtgeflecht besteht, während die andere lichtdicht ist und einen gewöhnlichen Balken darstellt. Im Sommer soll der Stall wöchentlich einmal gereinigt werden, im Winter etwa je nach 2—3 Wochen. Als Unterlage dient Torfmull mit Heu oder Stroh belegt. Von Sägmehl muß abgeraten werden wegen des Ungeziefers. Gegen letzteres dient Kalkmilch mit zirka 5 Prozent Kreolin oder Karbolsäure. Als Futtergeschirre sind solche aus Ton zu empfehlen, so schwer, daß

sie nicht umgeworfen werden können. In neuerer Zeit sind die Außenstallungen aufgekommen. Dieselben entspechen der Natur der Kaninchen besser und sind sanitarisch von großem Vorteil. Die Außenstallungen dürfen aber trotz der abgehärteten Natur der Kaninchen doch nur eine offene Seite haben; denn Zugluft ist auch für sie nicht gut. Die offene (vergitterte) Vorderseite sollte nach Süden liegen. Ein guter luftdichter Abschluß an den exponierten Seiten ist Dachpappe. Solche Außenstallungen sind in Spezialgeschäften fertig zu haben. Die Qualität des Fleisches ist stark abhängig von der Fütterung und auch das Gedeihen der Tiere ist dadurch stark bedingt.



Außenstall für Kaninchen.

Die Fütterung soll regelmäßig zu gleichen Tageszeiten geschehen, und zwar morgens und abends. Nur tragende und säugende Häsinnen bekommen zwischen hinein Milch und Brot. Als vorzügliches Sommerfutter ist Löwenzahn zu empfehlen. Die Futtergeschirre sollten regelmäßig gereinigt werden. Dazu gehört auch noch eine Raufe für Heu und anderes Langfutter. Das richtige Maß heißt „genug" und hängt vom Alter und von der Rasse ab. Neben Heu und Gras können auch Küchenabfälle verwendet werden; als Körnerfutter dienen Hafer, Weizen, Gerste und Mais, (besonders Hafer, zirka 30 g auf das Tier). Staub erregt den Schnupfen. Wo der Hafer und Körnerfutter zu teuer scheinen, gibt man Kartoffeln, Kleie und Mais, vielleicht

mit etwas Salz und phosphorsaurem Kalk. Von Salat und Spinat ist abzuraten, ebenso von Giftpflanzen wie Stechapfel, Zeitlose und Schierling. Im Winter nebst Heu Rüben, Möhren, Kohl, Kohlrabi, Runkeln, Fallobst. In Bezug auf das Wasser herrschen Meinungsverschiedenheiten. Im illustrierten Kaninchenbuch von Jul. Bloch wird aber entschieden für zweimaliges Verabreichen von Wasser per Tag eingetreten.

Zucht. Die Häsin wird in den Stall des Rammlers gebracht, wenn sie belegt werden soll. Bei Widerstand ihrerseits, der selten vorkommt, wird der



Belgischer Riese, Rammler.



Silberkaninchen, Rammler.

Versuch wiederholt. Als Reizmittel dienen Hafer und Sellerie. Hitziges Wesen, Unruhe, Ungebärdigkeit bei der Häsin sind Winke zur Belegung. Mehr als zweimalige Belegung wird nicht empfehlenswert sein, da große Würfe bei nur einmaliger Belegung sich ergeben haben. Die Wahl des Rammlers ist sehr von Bedeutung. Inzucht wird vermieden durch Ankauf eines jungen Rammlers aus entfernter Gegend, etwa alle 3 Jahre. Am stärksten wird der Rammler durch Aufzucht in ganz abgesondertem Raum.

Die Tracht dauert 30 Tage. Vor dem Wurf sollen entsprechende Vorbereitungen getroffen werden (Ausmistung und Strohlager). Dann wird

Sorgfalt verwendet auf die Pflege der Häsin. Das Nest muß alle Tage geprüft und allfällige tote Junge müssen entfernt werden. Die Anzahl der Jungen wechselt zwischen 1 und 15. Mehr als 8 Junge sollten aber einem Muttertier nicht gelassen werden. Deshalb ist es ratsam, Häsinnen ungefähr gleichzeitig decken zu lassen, um überschüssige Junge der kleineren Familie übergeben zu können. (Vorher aber vermischen und nicht nur hinzulegen.) Nach 14 Tagen werden die Jungen frei vom Nest; sie sollen aber noch 6—8 Wochen bei der Mutter bleiben. Nach dieser Zeit sollen jedoch der Mutter nicht alle genommen werden, sondern zuerst die stärkeren, dann die schwächeren. Im dritten Monat wird der junge Aufwuchs nach Geschlechtern getrennt. Mutterlos gewordene Junge können mit der Flasche aufgezogen werden.

Besser eine mittlere Anzahl kräftiger Tiere als eine Masse geringerer Ware, und das Kastrieren wird besser unterlassen, nicht nur aus Gründen des Tierschutzes, sondern auch im Interesse des Züchters. Ueberhaupt Natürlichkeit und keine künstlichen Manipulationen.

Verschiebungen in der Zahl, Ausscheidungen und Auffrischung sind Sache der Erfahrung und Beobachtung.



Schweizer Schecke, Häsin.

Die Rasse. Die Rassenwahl ist fast nur mehr Liebhaberei, da es schwer wäre, aus den vielen bestehenden Rassen eine beste Rasse zu nennen. Es kommt mehr darauf an, die gewählte Rasse bestmöglichst zu verbessern. Graue Belgier, Riesen- und Silberkaninchen sind gegenwärtig die Bevorzugten. Jedenfalls ist viel Mode dabei.

Das Fell. Sauberes Schlachten und Abziehen ist die erste Bedingung für vorteilhafte Verwertung des Felles. Zuerst wird dem auf dem Rücken liegenden geschlachteten Tier durch Streichen in der Blasengegend der Urin entfernt. Dann hängt man es auf, wie der Metzger es tut mit seinen Schlachttieren. Nun beginnt das Abbalgen, indem man zuerst inwendig der Hinterläufe einen Schnitt von den Geschlechtsteilen an bis zum Kniegelenk ausführt. Das übrige wird sich von selbst geben. Nur soll man nicht gewalttätig reißen, sondern an Stellen, wo das Fleisch stärker anhaftet, dasselbe zurückkneten.

Krankheiten. Verklebte und tränende Augen werden am besten mit Kamillentee ausgewaschen. Beim Schnupfen wird wärmerer Aufenthalt gut tun nebst sonstigem Warmhalten. Auch soll dann nur Trockenfutter verabreicht werden. Allerlei künstliche Mittel, wie Desinfektol usw. sind bei

sorgfältiger natürlicher Behandlung überflüssig. Bei Schwindsucht sofortiges Abschlachten und Desinfektion des Stalles. Bei ständigem Kratzen in den Ohren ist Ohrenräude vorhanden. Da wird pulverisierte Schwefelblüte angewendet (eine Prise in das Ohr und schütteln). Gegen wunde Läufe hilft Rino-Salbe. Da der Durchfall dem Grünfutter zugeschrieben wird, ist da Trockenfutter, Heu, Hafer, Brot das entsprechende Gegenmittel. Gegen Appetitlosigkeit würde wohl schmälere Ration das Beste sein. Zur Anregung empfiehlt sich eine Mischung von 85 g Glaubersalz, 5 g pulverisierten Schwefel, 10 g pulverisierten Enzian, 10 g pulverisierten Wacholderbeeren. Geschwüre werden operiert und reinlich ausgewaschen. Gelähmte Körperteile werden mit Kampferspiritus gerieben. Bei Verstopfung verabreiche man Grünfutter, bei Trommelsucht Trockenfutter und 1 Teelöffel Wasser mit 4—5 Tropfen Salmiak. Röcheln und fliegender Atem zeigen Lungenentzündung an. Da hilft weiter nichts als Warmhaltung und gute Pflege. Als die gefährlichste Kaninchenkrankheit gilt die Kaninchenpest. Symptome sind: Appetitlosigkeit, gesträubtes Haar, glanzloses Auge, zusammengekrümmte Haltung, Durchfall, Nasenfluß. Da ist nichts anderes zu tun als warmhalten und pro Tag 1 Messerspitze Glaubersalz und Schwefelblüte unter das Futter zu geben.

P. S. Die Abbildungen in diesem Kapitel sind dem bei Emil Wirz in Aarau erschienenen trefflichen „Illustr. Kaninchenbuch von Jul. Bloch“ entnommen.



Französischer Widder, Häsin.

Gesundheitspflege.

Die wichtigsten Körperorgane und ihre Funktionen.

Die Blutorgane.

Das Herz ist das Organ, welches die Blutzirkulation in Bewegung setzt und unterhält. Es ist ungefähr so groß wie die Faust seines Besitzers und liegt zwischen den beiden Lungenflügeln. Seine Form ist unregelmäßig kegelförmig, seine Stellung etwas schief, die Spitze legt sich unten etwas mehr nach links. Inwendig ist es der Mitte entlang durch eine Scheidewand in zwei Hälften geteilt. Jede Hälfte ist querdurch etwas über der Mitte nochmals in zwei Teile geteilt: in Herzkammer und Vorkammer oder Vorhof. Wir unterscheiden demnach rechte und linke Herzkammer und rechten und linken Vorhof. Das Herz ist von dem sog. Herzbeutel umschlossen. Es kann von verschiedenen Krankheiten heimgesucht werden, die wie fast alle Krankheiten meist von unrichtiger Blutbeschaffenheit herrühren. Entweder ist das Blut mit irgend einem schädlichen Stoffe überladen, oder es mangeln ihm gewisse Stoffe, oder Blutumlauf und Muskeltätigkeit sind irgendwie gehemmt.

Die Lunge ist das Organ, in dem durch die eingeatmete Luft eine Erneuerung und Reinigung des Blutes vor sich geht. Sie besteht aus zwei Teilen, dem rechten und linken Lungenflügel, die den größten Teil der Brusthöhle ausfüllen. Die Luft wird ihr durch die Luftröhre zugeführt, die aus knorpeligen Ringen besteht. Bei ihrem Eintritt in die Lunge teilt sie sich in zwei Hauptäste und diese in immer feinere Aeste (Bronchien).

Diese spalten sich in feinste Luftröhrenzweige, an deren Enden je ein Luftsäckchen mit zahlreichen Ausbuchtungen hängt, deren jedes wieder mit den benachbarten Luftzellen verwachsen ist. In der Wand dieser Luftsäckchen oder -Bläschen finden sich zahlreiche elastische Fasern, denen die Lunge ihre große Elastizität verdankt. Außerdem sind sie von einem dichten Netze allerfeinster Blutgefäße (Haargefäße) umsponnen, so daß zwischen der Atmungsluft und den im Blute sich findenden Gasen ein Austausch stattfindet, indem die Blutkörperchen den Sauerstoff an sich ziehen und dafür Kohlensäure und Wasserdampf abgeben. An der äußeren Oberfläche ist die Lunge von einer spiegelglatten, glänzenden Haut, dem sog. Brustfell überzogen. An der Lungenwurzel, da wo Bronchien, Pulsadern und Hohladern in die Lunge eintreten, geht das Brustfell auf die Wand des Brustkorbes über, indem es sie als Rippfell überspannt. Brustfell und Rippfell pflegt man auch als inneres und äußeres Blatt des Brustfelles zu bezeichnen. Zwischen beiden findet sich eine geringe Menge klarer, lymphartiger Flüssigkeit, die die Oberfläche der beiden Blätter schlüpfrig erhalten und leicht gegen einander ver-

schiebbar machen soll. Bei Brustfellentzündung und Brustwassersucht vermehrt sich die Menge dieser Flüssigkeit, ja geht sogar in Eiterung über und behindert die Atmungstätigkeit der Lunge. Durch plötzlichen Wechsel zwischen kalter und warmer Luft, auch durch eindringenden Staub usw. werden die Schleimhäute der Luftwege gereizt, sie verschleimen, wodurch der unter Umständen recht langwierige Bronchialkatarrh entstehen kann.

Die Adern sind die Bahnen, in denen sich das Blut bewegt. Man unterscheidet Schlag- oder Pulsadern (Arterien) und Blut- oder Hohladern (Venen). Die Schlagadern führen das Blut vom Herzen weg in alle Körperteile. Sie haben feste, elastische Wandungen, die dem Drucke des Blutes folgend sich erweitern oder zusammenziehen, wodurch der Pulsschlag entsteht. Wird eine solche Ader durchschnitten, so klaffen die Ränder infolge ihrer steifen Beschaffenheit auseinander, und das Blut strömt ungehindert aus. Deshalb sind auch die Verletzungen von Pulsadern so gefährlich. Die meisten Pulsadern verlaufen daher nicht oberflächlich, sondern sind tiefer zwischen Knochen und Muskeln gebettet. Sie verästeln sich in allen Organen und Körperteilen zu unendlich feinen, dünnwandigen Aederchen, die ein so reich verzweigtes Netz bilden, daß überall, wo die geringste Verletzung stattfindet, Blut zutage tritt. Diese feinsten Aederchen nennt man Haargefäße (Kapillargefäße). Diese gehen allmählich in die Hohladern über. Besonders fein umspinnen die Haargefäße die Endungen der Bronchien, die Lungenbläschen.

Die Hohladern (Venen) führen das Blut aus allen Körperteilen wieder zum Herzen zurück. Sie haben dünnere und schlaffe Wandungen. Wird eine solche Blutader durchschnitten, so fallen die Ränder zusammen. An manchen Stellen haben diese Adern Klappen, um ein Zurückfließen des Blutes zu verhindern. Verkalken und Brüchigwerden sind die häufigsten Erkrankungen des Adernetzes.

Die Blutzirkulation zerfällt in den kleinen und den großen Kreislauf. Das aus allen Teilen des Körpers zurückströmende verbrauchte Blut ergießt sich in den rechten Vorhof und fließt aus diesem zwischen Klappen, die sich nach unten öffnen, in die rechte Herzkammer. Nun zieht sich das Herz, das eine äußerst kräftige Muskelmasse ist, zusammen und das Blut wird aus der rechten Herzkammer ausgetrieben und strömt durch die Lungenpulsader in die Lunge. Hier entledigt es sich eines Teiles seiner Kohlensäure und seines Wassers und nimmt dafür Sauerstoff aus der eingeatmeten, atmosphärischen Luft auf. Auf diese Weise wird das Blut in den Lungen gereinigt und aus dunkelrotem in hellrotes verwandelt.

Das so gereinigte Blut wird nun zum linken Vorhof zurückgeführt und strömt aus diesem in die linke Herzkammer. Von da aus tritt es den großen Kreislauf an, während das Durchströmen der Lunge der kleine Kreislauf genannt wird. Die Wandung der linken Herzkammer ist der entsprechend größern Arbeit, die sie zu leisten hat, viel dicker als die der rechten Herzkammer. Sie hat im Durchschnitt eine Dicke von 10—16 mm. Aus der linken Herzkammer wird das Blut in die große Körperschlagader (Aorta) getrieben, um durch die zahllosen Verzweigungen in alle Haargefäße und dadurch in alle Körperteile verteilt zu werden, wo es überall in innigster Berührung mit den Geweben Ernährungsflüssigkeit abgibt, durch den Stoffwechsel erzeugte Gewebeschlacken aufnimmt und den verschiedenen Ausscheidungsorganen zuführt. Der rastlosen Tätigkeit des bei Tag und Nacht gleichmäßig arbeitenden Herzens entspricht eine enorme Kraftentwicklung des als Druck- und Saugpumpe wirkenden Organes. In rhythmischen Zwischenräumen zieht sich der Herzmuskel zusammen, das dadurch kürzer

und kugelig werdende Herz drängt mit seiner vordern Fläche stärker gegen die Brustwand und treibt diese etwas hervor, dies bewirkt den Herzstoß oder Herzschlag. In diesem Augenblick wird einerseits das venöse Blut aus der rechten Herzkammer in die Lungenpulsader, aus der linken in die Aorta getrieben. Hört die Zusammenziehung auf, so strömt aus den Vorhöfen das Blut in die Herzkammer. Während die Vorhöfe durch häutige Klappen, die bei gefüllter Herzkammer an die Scheidewand zwischen Vorhof und Kammer angedrückt werden, gegen die Herzkammer abgeschlossen werden, wird das Zurückfließen des Blutes aus den Adern in die Herzkammer durch Taschenventile verhindert. Es sind dies kleine, gegen die Adern sich öffnende Taschen. Will das Blut zurückfließen, so füllen sie sich und verschließen so dem Blut den Rückweg ins Herz. Das richtig arbeitende Herz läßt durch das Ein- und Ausströmen des Blutes verursachte Geräusche vernehmen, es sind die sog. Herztöne, die der Arzt mit seinem Höhrrohr (Stethoskop) wahrnimmt. Sind die Ventile an irgendeiner Stelle nicht in Ordnung, sei es, daß die zwischen ihnen bestehende Oeffnung zu sehr verengt sei, sei es, daß die Klappen nicht richtig schließen, so werden dadurch mannigfache Störungen in der Zirkulation und Verteilung des Blutes in den einzelnen Organen hervorgerufen. Solche krankhaften Zustände werden als Klappenfehler oder Herzfehler bezeichnet. Es erscheinen, dem Arzte wahrnehmbar, neben den natürlichen Herztönen blasende, knarrende oder kratzende Geräusche.

Je größer und dickwandiger das Herz ist, um so deutlicher wahrnehmbar ist der Herzschlag. Die Zahl der Herzschläge beläuft sich bei Erwachsenen in der Minute durchschnittlich auf 71, beim Säugling auf etwa 134, beim zehnjährigen Kinde auf 90, Frauen haben sehr häufig mehr Pulsschläge (80) als Männer.

Das Blut ist die Quelle des Lebens; denn aus dieser roten, in den Blutgefäßen durch alle Teile des Körpers strömenden Flüssigkeit stammt das Material zur Erhaltung des Stoffwechsels. Die aus dem Blute hervorquellende Ernährungsflüssigkeit ist aber nicht rot, sondern dünnflüssiger als das Blut und wasserhell. Sie enthält die meisten Bestandteile des Blutes in gelöster Form und dringt fortwährend aus dem Blute hervor, während dieses die Haargefäße durchströmt. Sie dringt durch die unendlich feinen Wände der Haargefäße hindurch, durchtränkt die Gewebe und bietet ihnen alle die Stoffe dar, die sie zu ihrer Zusammensetzung nötig haben. Das Blut muß also alle die Stoffe enthalten, aus denen Blut und Körpersubstanz zusammengesetzt sind. Wir finden darum in ihm: Wasser in großer Menge, verschiedene Eiweißkörper, Fett, Salze und Eisen. Außer diesen Stoffen enthält es Traubenzucker, verseifte Fette, flüchtige Säuren, einen Riechstoff, einen Farbstoff und Gase. Sodann finden sich im Blute infolge des Stoffwechsels abgestorbene (verbrannte) Gewebebestandteile, die an verschiedenen Stellen des Körpers (durch Haut, Lunge, Leber, Niere) aus dem Blutstrome fortgeschafft werden.

Mit Hilfe des Mikroskopes erkennt man, daß das Blut keine reine Flüssigkeit ist, sondern daß es zusammengesetzt ist aus der sog. Blutflüssigkeit, dem Blutplasma, von farbloser oder schwach gelblicher, klebriger Beschaffenheit, und unzähligen, darin schwimmenden kleinen, rundlichen Körperchen, den Blutzellen oder Blutkörperchen, von denen die einen rot, die andern farblos sind. Die ersteren finden sich in viel größerer Zahl, sie haben die Form einer Scheibe mit verdicktem Rand. Sie sind es, die dem Blut seine satte, rote Farbe verleihen, sie sind auch die Träger des Sauerstoffes. Durch diesen erhalten sie ihre hellrote Farbe, während sauerstofflose blaurot er-

scheinen, weswegen auch verbrauchtes Blut eine bläuliche Färbung erhält. In einem Kubikmillimeter Blut, also in einem Tröpfchen von Stecknadelkopfgröße findet man etwa 5 Millionen solcher Blutkörperchen. Die weißen Blutkörperchen sind kugelig, mit runzeliger Oberfläche, es sind deren weit weniger, auf zirka 350 rote kommt nur ein einziges weißes.

Wird Blut aus einer Ader in ein Gefäß gelassen, so gerinnt es nach einigen Min. Schlägt man es mit einem Stäbchen, so bleiben daran weiße Fasern hängen; es ist dies der Faserstoff oder das Fibrin, eine Eiweißverbindung, die das Gerinnen des Blutes veranlaßt.

Die Menge des Blutes im menschlichen Körper ist je nach Alter, Körperbau und Lebensweise verschieden. Im Durchschnitt beträgt sie 7—8 Prozent, so daß ein Erwachsener von 70 kg Gewicht ungefähr 5 kg (zirka 5 l) Blut besitzt. Fette Personen haben in der Regel eine geringere Blutmenge.

Die Lymphe ist nichts anderes als der Ueberschuß der aus dem Blutstrom durch die Haargefäßwände hindurch geschwitzten Ernährungsflüssigkeit, den die Gewebe nicht in ihre Substanz umzuarbeiten vermochten. Lymphe findet sich demnach so ziemlich in allen Geweben des Körpers. Sie ist eine dünnflüssige, farblose, bald durchsichtige, bald mehr weißliche Flüssigkeit. Sie enthält mehr Wasser als das Blut, ihr fehlen die roten Farbstoffe, dafür enthält sie Lymphkörperchen, die völlig den farblosen Blutkörperchen gleichen, und die sich, wenn sie in den Blutstrom gelangen, nach einiger Zeit auch zu Blutkörperchen umbilden. Die Lymphgefäße oder Saugadern begleiten fast überall die Blutadern. Sie sind dünnwandig und besitzen in ihrem Innern zahlreiche, dicht aufeinander folgende Klappen, so daß die Lymphe stets gegen das Herz hinzufließen gezwungen ist. Die Lymphgefäße vereinigen sich zu größeren Gängen, deren einer der Milchbrustgang ist, sie ergießen ihren Inhalt in den Blutstrom, kurz vor dessen Eintritt in das Herz und die Lunge. In den Milchbrustgang ergießt sich auch die Darmlymphe, der Speisesaft oder Chylus, der während der Verdauung im Dünndarm aufgesogen und so dem Blute zugeleitet wird. Mit den Lymphgefäßen im Zusammenhang stehen die Lymphdrüsen, innerhalb denen die Lymphe gewisse Veränderungen durchmacht, indem sie da, wie man annimmt, dem Blute ähnlicher wird. Es sind linsen- bis bohnengroße Körper, die sich an den verschiedensten Stellen des Körpers finden, man zählt deren gegen 400. Größere solche Lymphdrüsen oder Lymphknoten finden sich zu beiden Seiten des Halses, in der Achselhöhle, der Kniekehle und in der Leistengegend, auch die Mandeln sind eine Art solcher Drüsen. In die Lymphgefäße gelangen auch manchmal Entzündungsstoffe, die sich in den Lymphknoten ansammeln, so daß diese oft walnußgroß anschwellen und durch die Haut hindurch fühlbar sind, manchmal geht die Entzündung sogar in Eiterung über.

Es wurde schon erwähnt, daß das Blut in verschiedenen Organen die Zersetzungsprodukte des Stoffwechsels ausscheidet. Diese Ausscheidungsstellen sind: Die Schweißdrüsen der Haut, die Leber, die Nieren.

Die Schweißdrüsen sind einfache, aus einem zarten, mehr oder weniger gewundenen Gang bestehende Drüsen, deren unterstes Stück ein Knäuelchen aus vielfachen Windungen dieses Ganges ist. Aus diesem führt der Schweißkanal an die Oberfläche der Haut und endigt in der Schweißpore. Die Zahl der Schweißdrüsen ist an verschiedenen Stellen der Haut sehr verschieden, so findet man z. B. auf 1 qcm der inneren Handfläche deren 373, an der Fußsohle 366, auf dem Handrücken 203, an Hals und Stirne 178, am Ober- und Unterschenkel nur 79. Die größten und reichlichsten Schweißdrüsen finden sich in der Achselhöhle. Beständig wird von den Schweißdrüsen

Flüssigkeit als Dunst ausgeschieden. Wird durch reichliche Wasseraufnahme, erhöhte Temperatur des Körpers oder der Umgebung, durch anhaltende Muskelanstrengung die Ausscheidung vermehrt, so erscheint sie in Form von Schweißtropfen. Der Schweiß enthält zum Teil die gleichen Zerfallprodukte wie der Harn, nämlich neben 98—99% Wasser verschiedene Salze, Harnstoff, verschiedene flüchtige Fettsäuren. Daß auch giftige Krankheitsstoffe ausgeschieden werden, läßt der übelriechende Schweiß erkennen, der von Kranken bei Anwendung von Wickeln und andern Prozeduren abgesondert wird.

Die Leber, die rechts unter dem die Brust- von der Bauchhöhle trennenden Zwerchfell liegt, ist ein äußerst blutreiches Organ, dem durch die Pfortader das venöse Blut zugeführt wird. Hier werden einerseits dem Blute schlechte, untaugliche Bestandteile entzogen, anderseits die Galle ausgeschieden, die in der Gallenblase sich sammelt und zur Verdauung der Speisen wesentlich beiträgt. Ist die Leber in ihren Funktionen gestört, so führt das Blut die Galle, anstatt sie auszuscheiden, mit. Infolgedessen erscheinen dann die Haut, Schleimhäute im Mund, das Weiße im Auge gelb, und es wird diese Erscheinung als Gelbsucht bezeichnet.

Die Nieren sind bohnenförmige Organe, die von reichlich Fett umgeben in der hintern Lendengegend liegen. Ihnen fällt die Aufgabe zu, aus dem Blute, das sie durchströmt, den Harn auszuscheiden. Dieser enthält neben reichlich Wasser die Zerfallprodukte der Eiweißverbindungen, deren wichtigstes die Harnsäure ist, sowie Salze und Harnstoffe. Die Menge des ausgeschiedenen Harnes hängt ab von der Menge der genossenen Flüssigkeit. Je mehr Flüssigkeit wir genießen, um so heller ist die Farbe des Harns. Bei reichlicher Schweißabsonderung ist die Harnmenge geringer und ihre Farbe dunkler. Sie sammelt sich in der Harnblase, die 600—800 ccm, in außergewöhnlichen Fällen sogar bis 1500 ccm (1½ l) fassen kann.

Die Milz ist ebenfalls eine Drüse, der ein wichtiger Einfluß auf die Blutbildung zugeschrieben wird. In ihr sollen sich eine erhebliche Menge weißer und roter Blutkörperchen bilden. Immerhin sind ihre Funktionen noch nicht mit Sicherheit erkannt. Sie liegt auf der linken Seite der Bauchhöhle unterhalb des Magens. Manchmal macht sie sich bei anhaltend schnellem Laufen durch heftige Schmerzen (Seitenstechen) bemerkbar.

Die Verdauungsfunktionen.

Die fortwährend durch den Stoffwechsel verloren gehenden Stoffe müssen immerfort ersetzt werden, sowie auch Stoffe zugeführt werden müssen, die der Wärme- und Kraftentwicklung zu dienen haben. Dies geschieht mittels der Nahrung. Eine ganze Reihe von Organen hat die Bestimmung, die zugeführte Nahrung in lösliche, durch das Blut aufsaugbare Substanzen zu verwandeln. Man nennt sie zusammen den Verdauungsapparat, der vom Mund bis zum After einen zusammenhängenden Kanal bildet, dessen Länge beim Erwachsenen durchschnittlich 7—9 m, also das fünf- bis sechsfache seiner Körperlänge beträgt. Zum Verdauungsapparat gehören: Der Mund mit den Zähnen und die Speicheldrüsen, welch' letztere seitlich in der Mundhöhle und unter der Zunge liegen, die Speiseröhre, der Magen, der Zwölffingerdarm, der Dünndarm, der Dickdarm. Die Speiseröhre ist eine schlauchartige Röhre, die hinter der Luftröhre hinunterführt, das Zwerchfell durchbricht und in den Magen endet. Dieser liegt auf der linken Seite der Bauchhöhle direkt unter dem Zwerchfell, nur mit einem kleinen Teil ragt er noch in die rechte Hälfte hinein. Das Innere des Magens ist mit einer sammetähnlichen, sehr

drüsenreichen Schleimhaut ausgekleidet. Der Ausgang des Magens, Pförtner geheißen, öffnet sich in den Zwölffingerdarm, dessen Länge etwas mehr als zwei Handbreiten beträgt. In diesen ergießt die Gallenblase ihren Inhalt, und die Bauchspeicheldrüse, die hinter dem Magen liegt, sondert ihre Verdauungssäfte in denselben ab. An den Zwölffingerdarm schließt sich der Dünndarm, der 6—7 m lang in zahlreichen Windungen durch das Gekröse an der Bauchwand gleichsam aufgehängt ist. Rechts unten in der Bauchhöhle geht der Dünndarm sodann in den Dickdarm über, dessen unterstes Ende eine sackförmige Erweiterung, den sog. Blindsack oder Blinddarm hat, an dem sich noch ein regenwurmähnliches Anhängsel, der „Wurmfortsatz“ befindet. Dieses kann, wenn sich feste Körper in ihm festsetzen, den Anlaß zu gefährlichen Unterleibsentzündungen (Blinddarmentzündung) geben. Vom Blinddarm aus steigt der Dickdarm rechts hinauf, wendet sich dicht unter dem Magen nach links und steigt auf der linken Seite abwärts. Das letzte S-förmig sich krümmende Stück ist der Mastdarm.

Die Verdauung beginnt schon im Munde. Während des Kauens sondern die Speicheldrüsen den Speichel ab, der einen doppelten Zweck hat. Einmal macht er durch seine schleimige Beschaffenheit die Bissen schlüpfrig, so daß sie leicht durch die Speiseröhre hinuntergleiten, sodann weicht er die Speisen zum Teil auf und verwandelt die Stärke der pflanzlichen Nahrungsmittel in lösliches Dextrin und Traubenzucker. Es ist darum Voraussetzung für eine richtige Verdauung, wenn im Munde die Speisen recht tüchtig zerkleinert und reichlich mit Speichel durchsetzt werden. Der Bissen gelangt dann über den die Luftröhre abschließenden Kehldeckel hinweg in die Speiseröhre und wird von dieser durch zusammenziehende, wurmförmige Bewegungen in den Magen befördert. Aus den Drüsen der Magenschleimhaut wird nun der Magensaft abgesondert, der etwa 0,5 Prozent Salzsäure und einen eigentümlichen Stoff, das sog. Lab oder Pepsin enthält. Dieser saure Magensaft dient vor allem dazu, die aufgenommenen Eiweißverbindungen löslich zu machen. Um die Schleimhaut herum nach außen liegt eine Muskelhaut, die durch wurmförmige Bewegungen den Mageninhalt, der sich nach einiger Zeit (diese hängt von der Art der Nahrung und ihrer Zerkleinerung ab) in einen dünnen Brei aufgelöst hat, gegen den Pförtner und aus dem Magen hinaus in den Zwölffingerdarm und Dünndarm treibt. Hier wird die Verdauung durch die Galle und den Bauchspeichel, sowie vom Darmsaft, der aus der Schleimhaut des Dünndarmes abgesondert wird, fortgesetzt. Die fetten Stoffe erleiden im Magen keine Umänderung, sie werden nur infolge der Wärme flüssiger, durch die Einwirkung von Galle, Bauchspeichel und Darmsaft werden sie in so feine Teilchen zerteilt, daß das Fett jetzt aussieht wie eine Mandelmilch (Emulsion) und zur Aufnahme durch die Darmzotten vorbereitet ist. Die noch nicht gelösten Eiweißstoffe, sowie Stärke werden nun noch vollends löslich gemacht. Die Darmzotten, die der Schleimhaut des Dünndarms ein sammetartiges Aussehen verleihen, sind reichlich mit Blut- und Lymphgefäßen durchsetzte Schleimhautfortsätze, die die flüssige Nahrung aufsaugen. Dieser Speisesaft, Chylus, vereinigt sich, ergießt sich in den Milchbrustgang und wird von diesem dem Blute zugeführt.

Je weiter der Speisebrei im Dünndarm herunterrückt, um so mehr wird ihm der flüssige Speisesaft entzogen, und es ist größtenteils Festes, Untaugliches, das allmählich in den Dickdarm gelangt, der allerdings auch noch Darmsaft absondert. Seine Hauptfunktion besteht in der Aufsaugung des Wassers und Eindickung des Darminhaltes. Bei einer richtigen Verdauung sollte der Rest nur noch aus unverdaulichen Bestandteilen bestehen, bei

Schnell- und Vielessern finden sich aber auch noch unverdaute Nahrungsbestandteile, die dann bei der im Körperinnern herrschenden Temperatur und der ziemlich langen Dauer ihres Verweilens im Darm in Fäulnis übergehen.

Die Nerven.

Die Nerven. Es gibt wenig Menschen, die heutzutage nicht irgendwie über die Nerven zu klagen hätten, und viele sind dabei doch völlig im Unklaren, was für eine Bewandtnis es mit diesen Nerven hat. Alle Empfindung und die Fähigkeit der willkürlichen und unwillkürlichen Bewegung, alle Tätigkeit unserer Organe ist an die Nerventätigkeit gebunden. Die Zentralstelle des Nervensystems ist das Gehirn. Wir unterscheiden zweierlei Nervenbahnen: Die Bewegungs- und die Empfindungsnerven. 12 Nervenpaare gehen vom Gehirn, 31 Nervenpaare vom Rückenmark aus. Es sind Nervenbündel, die sich immer feiner verzweigen und in unendlich feinen Nervenfasern an allen Stellen unseres Körpers endigen.

Die Empfindungsnerven leiten irgend eine Sinneswahrnehmung, die Empfindung eines Druckes, einer Spannung usw. nach dem Gehirn, von dort aus geht durch die Bewegungsnerven der Impuls zu irgend einem Muskel, ihn zur Tätigkeit anregend, z. B.: Du kommst mit deiner Hand der heißen Pfanne zu nahe, die Enden der Empfindungsnerven nehmen die zu große Hitze wahr und telephonieren sofort nach der Zentralstelle, dem Gehirn. Dort wird dem entsprechenden Nerv der Befehl erteilt, die Muskeln in Bewegung zu setzen, die das Zurückziehen der Hand veranlassen. Diese Funktionen gehen mit Blitzesschnelle vor sich, sind so mannigfach und fein, daß das uns gar nicht zum Bewußtsein kommt. Auch die unwillkürlichen Bewegungen, wie der Herzschlag, Magen- und Darmbewegungen usw. werden durch besondere Nerven regiert. Natürlich bedürfen sie wie alle Körperteile stetiger Ernährung, d. h. sie nützen sich ab und müssen erneuert werden. Es ist klar, daß, wenn die Nerven nicht in gesundem Zustande sind, sie ihre Arbeit nicht richtig leisten können und das von ihnen regierte Organ infolgedessen auch nicht richtig funktioniert. Daher entstehen schwere Gesundheitsstörungen, Magen-, Herz-, Unterleibsleiden und andere Krankheiten. Das von ihnen befallene Organ ist gesund, heißt es alsdann, das Leiden ist nervöser Art. Schädliche Einflüsse aller Art, falsche Ernährung, übertriebener Genuß von Gewürz- und Genußmitteln, vor allem auch die moderne Arbeitshast und nicht zum wenigsten die ungesunde und übertriebene Vergnügungs- und Genußsucht ruinieren die Nerven.

Pflege und Gesunderhaltung des Körpers.

Gesundheit ist Kraft und Reichtum; ohne Gesundheit ist auch der Reiche arm. Es gibt gewiß niemand, der nicht gesund zu sein wünscht, aber viele wissen nicht, wie sie sich dies kostbare Gut erhalten sollen. Viele zehren täglich, stündlich von ihrem Reichtum an gesunder Kraft, ohne dafür zu sorgen, daß diese immer wieder erneut und aufgefrischt werde, ja, sie setzen ohne Zwang und Not ihre Gesundheit aufs Spiel, sie untergraben sie, ohne es zu wissen. Eines Tages stehen sie wie ein leichtsinniger Geschäftsmann vor dem teilweisen oder gänzlichen Ruin. Nun wird da geflickt und dort etwas gebessert, aber der frühere Reichtum an Gesundheit und Kraft ist nur schwer

wieder zu erlangen, und es gehört viel Energie, Zeit und Ausdauer dazu, um das Verlorene von neuem wieder zu gewinnen.

Es ist darum von großer Bedeutung, die Bedingungen, unter denen wir unsere Gesundheit erhalten können, zu kennen und unser Leben darnach einzurichten. Eine erste Lebensbedingung ist gesunde Luft.

Man sollte es kaum glauben, aber es ist Tatsache: Gar viele werden krank, weil sie zu wenig atmen, oder zu Hause oder bei der Arbeit nur schlechte Luft atmen. Frische, reine Luft ist das Haupterfordernis für unser rasch kreisendes Blut. Seine Bestandteile können nur dann in normaler Beschaffenheit erhalten werden, wenn den Lungen soviel Sauerstoff zugeführt wird, daß allenthalben im Körper genug oxidierendes Blut zirkulieren und eine flotte Verbrennung und Fortschaffung der abgenutzten Bestandteile des Stoffwechsels stattfinden kann. Werden Leimstoffe und Traubenzucker nicht gleichmäßig in Zerfallstoffe umgebildet, so daß sie sich nicht normal als Harnstoff, Kohlensäure und Wasserdampf abscheiden, so entsteht eine Entartung des Blutes. Ein ganzes Heer von Krankheiten wird als Folge von Mangel an Sauerstoff im Blute bezeichnet: Lungenschwindsucht, Bleichsucht, Abzehrungen, Blutstörungen, Neuralgie, Zuckerharnruhr und andere mehr.

Eingeschlossene Hausluft ist keine richtige Atemluft. Je enger die Räume sind und je mehr Menschen darin atmen, besonders abends, wo die Beleuchtung, die elektrische ausgenommen, auch noch viel Sauerstoff verbraucht, desto mehr muß man statt Sauerstoff verbrauchte kohlensäurereiche Stubenluft einatmen. Fürsorge für stete Erneuerung der Luft ist daher eine der ersten Bedingungen zur Erhaltung der Gesundheit. Von tüchtigen Aerzten wird darauf hingewiesen, daß jedermann seiner Lunge, wie dem Magen, täglich eine Hauptmahlzeit (hier Luftmahlzeit) zuführen sollte, und zwar früh morgens im Freien oder wenigstens bei geöffnetem Fenster. Diese Lungenmahlzeit besteht in wiederholtem Vollatmen der Lunge bis in die Lungenspitzen hinauf und nachherigem kräftigem Ausatmen. Zum rechten Gelingen möglichst tiefer Einatmung muß man die Füße in Grundstellung bringen, d. h. man stellt die Füße in gerader Richtung nebeneinander, die Hände auf die Hüfte stützen oder am Hinterhaupt ineinander legen oder auch die Arme am Rücken übereinanderketten, immerhin so, daß die Brust kräftig vortritt. Während man beim gewöhnlichen Atmen je nach Brustumfang und Atemfähigkeit $^1/_3$—$^1/_2$ l Luft einatmet, können beim Vollatmen leicht 1—3 l eingesogen werden. Leute, die tagsüber genötigt sind, in geschlossenen Räumen zu verweilen, sollten es sich zur Pflicht machen, jeden Morgen 5—10 Min. bei geöffnetem Fenster, nur mit dem Hemde bekleidet, Tiefatemzüge zu machen. Dazu gehört aber auch noch körperliche Bewegung, damit das Blut energisch durch den Körper kreist. Frische und freudige Stimmung, Appetit zum Frühstück, gesünderes Blut, wohlausgebildeter Brustkorb sind die Resultate systematisch betriebener Tiefatemgymnastik. Unrichtige Anwendung kann Schaden bringen.

In der freien Zeit aber hinaus in die frische Luft, in den Sonnenschein, das ist das beste Gegengewicht gegen die Schädigungen, die unser Körper durch das Einatmen von eingeschlossener, verdorbener Zimmerluft erfährt.

Es sei hier auch auf die schädigende Wirkung der Schnürleiber hingewiesen. Damit die Lunge sich ganz mit Luft fülle, muß sich das Zwerchfell, das Brust- und Bauchhöhle voneinander trennt, senken und die Rippen sich heben können. Durch das Tragen des Korsetts wird die Betätigung des

Zwerchfelles und überhaupt der untern Partie des Brustkorbes gehemmt, infolgedessen füllt sich der untere Teil der Lunge zu wenig mit Luft. Ein großer Teil der Frauen ist gar nicht imstande, richtig zu atmen, sondern es findet bei ihnen nur eine oberflächliche Atmung statt. Daß dabei Teile der Lunge verkümmern und dem Eindringen der Tuberkelbazillen wenig Widerstand leisten, daß Blutarmut und Bleichsucht zum guten Teil ihre Entstehung der ungenügenden Versorgung des Blutes mit Sauerstoff verdanken, hat bei vielen leider nichts zu bedeuten gegen die Errungenschaft einer schlanken Taille! — Wissen diese Frauen auch, daß sie deswegen schon früh ein welkes Aussehen bekommen, und daß dagegen als bestes kosmetisches Mittel Luft, viele gute, frische Luft hilft? — So viele Leute haben Angst vor kühler Luft, sie soll Schuld sein an Katarrhen aller Art. Nicht die Luft, sondern die Leute, die nicht zu atmen verstehen, sind schuld daran. Das Organ, das uns die Luft zuführt, ist die Nase. Die sie durchstreichende Luft wird in ihren faltigen Gängen vorgewärmt und gelangt so temperiert in die Lunge. Es wird aber sehr häufig durch den Mund eingeatmet, wodurch die kalte Luft unvermittelt in die Lunge dringt und dann allerdings Erkältungen hervorruft. Einatmen durch die Nase ist darum unerläßlich, ebenso eine vernünftige, langsame Abhärtung.

Auf die Wichtigkeit einer richtigen Ernährung und auf die Schädigungen, die unser Organismus durch eine einseitige Eiweißnahrung (Eiweißüberfütterung) erleidet, wurde schon im Kapitel über Nahrungsmittelkunde hingewiesen. Nicht umsonst ist das Sprichwort entstanden: „Es sterben mehr Leute an gutem Essen als aus Hunger“. Ein Haupterfordernis zur Gesunderhaltung der Verdauungsorgane ist ein richtiges Kauen der Speisen. Der Mundspeichel, der sich mit der gekauten Speise vermischt, hat den Zweck, die Stärke löslich und damit zur Aufnahme durch die Blutgefäße im Darm tauglich zu machen. In schlechtgekaute Bissen vermag der Magensaft nicht einzudringen, sie bleiben daher lange im Magen liegen und gehen in Gärung und Zersetzung über, was allerlei Magenbeschwerden zur Folge hat. Gutes Kauen befördert in hohem Maße eine richtige Verdauung. Es ist darum eine schlechte Gewohnheit, die über kurz oder lang ihre unangenehmen Folgen zeitigt, sein Essen rasch zu verschlingen und womöglich noch mit Flüssigkeiten aller Art hinunterzuspülen. Durch diese wird der Magensaft zu sehr verdünnt und kann infolgedessen nicht so auf die Nahrungsstoffe einwirken und sie löslich machen, wie es bei einer richtigen Verdauung der Fall ist.

Viel zu leiden hat der Magen auch durch übermäßigen Genuß von Gewürzen. Diese reizen die Magennerven, die die Magendrüsen zu vermehrter Saftabgabe anregen. Zu starker Reiz aber stumpft die Nerven ab, und es muß zu immer stärkeren Reizmitteln Zuflucht genommen werden, was schließlich eine Entartung verursacht. Daher klagen auch viele Leute, die auf die gewöhnlich stark gewürzte Hotel- und Restaurationsküche angewiesen sind, so oft über Magen- und Darmleiden. Am schädlichsten wirken in dieser Hinsicht die tropischen Gewürze, während unsere einheimischen viel harmloserer Natur sind.

Sehr wichtig für eine gute Verdauungsfunktion ist vor allem eine richtige Darmentleerung, und in dieser Hinsicht geschieht so viel Unrichtiges und Gesundheitswidriges, daß es töricht wäre, aus übelangebrachtem Schamgefühl darüber zu schweigen. Der schon früher zitierte Dr. Christen sagt darüber: „Zu den sichersten Zeichen einer normalen Verdauung gehört eine entsprechende Darmentleerung. Eine solche soll aber möglichst frei von Geruch

sein. Man bedenke doch, daß die Entleerung nicht dann erst zu riechen anfängt, wenn sie den Darm verlassen hat. Sie hat den gleichen, fauligen Charakter schon, während sie sich noch im Innern des Körpers befindet. Und je mehr unreine Bestandteile sie enthält, um so mehr verschmutzt sich der ganze Körper. Alle diese übelriechenden Stoffe sind für den Körper Gift. Während die Masse im Darm liegt, gelangen diese Giftstoffe in das Blut und überschwemmen den ganzen Körper. Der Geruch der Darmentleerung ist daher ein vorzügliches Kennzeichen für die Beschaffenheit der Verdauung."

Unzählige Menschen leiden an Stuhlverstopfung und zahlreich sind die Leiden, die daraus entstehen, was nach dem vorher Gesagten auch nicht zu verwundern ist. Es ist darum eine Hauptregel der Gesundheitspflege, daß man für regelmäßige Darmentleerung sorgt. Ist sie sehr übelriechend, so ist es ein Zeichen, daß viel unverdaute Eiweißstoffe in faulige Zersetzung übergegangen sind, und man wird darum den Genuß eiweißhaltiger Nahrung einschränken. Der Mensch lebt nicht von dem, was er ißt, sondern von dem, was er verdaut. Es nützt nichts, möglichst viel nahrhafte Speisen in sich hinein zu stopfen, wenn sie nicht verdaut werden; denn dadurch wird nicht nur der Verdauungsapparat, sondern auch der ganze Körper bloß unnötig belastet. Ganz verkehrt ist es, Stuhlverstopfung durch abführende Mittel heben zu wollen. Das wirkt bloß für den Moment; auf den stärkeren Anreiz tritt nachher in den Darmwänden eine um so größere Erschlaffung ein und ruft einer immer stärkeren Anwendung solcher Gewaltmittel, wodurch das Leiden nur verschlimmert wird.

Eine gesunde Kost, die zur Hauptsache aus gutem, altbackenem Vollbrot, oder aus Schrot- und Grahambrot, rohem und gekochtem Obst, Gemüsen, Salat besteht, erhält nicht nur die Verdauungsfunktion, sondern den ganzen Körper leistungsfähig. Fleisch und Eier sollten nicht so oft auf den Tisch kommen. Jeden Morgen nach dem Aufstehen einige turnerische Uebungen, hauptsächlich mehrmaliges, tiefes langsames Rumpfbeugen helfen der trägen Darmtätigkeit nach. Zu starkes Pressen ist schädlich. Man setze sich so auf das Klosett, daß man dem rechten Bein durch Aufstützen auf einen Schemel eine etwas erhöhte Lage gibt, und warte in dieser Lage ein Weile. Häufig stellt sich dann die Darmtätigkeit ohne starke Anstrengung ein. Gewöhnlich sind es Leute mit sitzender Beschäftigung, die über diese Leiden zu klagen haben. Sie sollten sich daher täglich Bewegung machen, sei es durch einen Spaziergang, oder vielmehr einen Lauf; denn das gewöhnliche Spazierengehen bringt dem Körper zu wenig energische Bewegung, sei es durch gymnastische Uebungen.

Allgemein bekannt ist, daß die verschiedenen Sinneseindrücke und Gefühle Appetit und Verdauung in hervorragendem Maße beeinflussen. Freundliche Umgebung, heitere Gespräche wirken fördernd auf sie ein, während Aufregung, Aerger, Zorn sie ungünstig beeinflussen. Man wird also schon aus diesen Gründen für einen sauber gedeckten Tisch, nette Anordnung der Speisen sorgen. Umgekehrt soll man, wenn immer möglich, alles, was Aerger und Verdruß erregt, vor dem Essen vermeiden. Wer hätte es nicht schon erfahren, daß Aerger und Aufregung den Appetit stören, die Verdauungstätigkeit lähmen. Es hat alsdann gar keinen Wert, sich trotzdem zum Essen zwingen zu wollen. Bei diesen Störungen sind es die Nerven, die gleichsam den Gehorsam verweigern. Sie sind es auch, die vor allem einer vernünftigen Pflege bedürfen, sollen sie leistungsfähig sein und bleiben. Das ganze Nervensystem in seiner wunderbaren Feinheit und

Kompliziertheit ist einer Reihe von Schädigungen aller Art ausgesetzt. Wie alle andern Körperorgane werden sie verbraucht, und die verbrauchte Nervensubstanz muß durch eine neue ersetzt werden. Liefert das Blut nicht die nötigen Ersatzstoffe, so ist der Ersatz unvollkommen, und die Nerven können die ihnen zugedachte Arbeit nicht so leisten, wie sie sollten. Oder sie werden zu sehr angestrengt, ohne daß man ihnen die nötige Ruhe, Erholung und Entspannung gönnt. Da geht es dann, wie mit den Saiten eines Musikinstrumentes: man spannt und spannt, es geht immer noch ein bißchen mehr, schließlich ist's genug, — die Saite springt. In der Hast des modernen Erwerbslebens wird den Nerven oft ungeheuer viel zugemutet; sie können ja auch viel leisten, man kann sie durch vernünftige Lebensweise zu großer Leistungsfähigkeit erziehen, aber man soll nie vergessen, daß sie sich nach geleisteter Arbeit erholen, regenerieren, ausruhen müssen. Leider suchen so viele ihre Erholung nicht da, wo ihre Nerven wirklich ausruhen könnten, sondern da, wo sie von neuem in Anspruch genommen, wo sie neuen Schädigungen ausgesetzt sind, im Wirtshaus, im Tanzlokal u. a. O. m. Für die Nerven ist der Schlaf vor allem die Zeit der Erholung, wie wichtig da ein gut gelüftetes Schlafzimmer ist, wurde schon betont. Das Gehirn vor allem bedarf der Ruhe, dies ist am vollkommensten im Schlafe möglich, wo alle Sinneseindrücke aufgehoben sind. Ein richtiges Verhältnis zwischen Anstrengung und Ruhe ist durch alle Lebensalter hindurch für ein gesundes Gehirn- und Nervenleben von höchster Wichtigkeit. Das Bedürfnis nach Schlaf soll dem eingetretenen Mangel an Sauerstoff im Blute zuzuschreiben sein, der sich im Schlaf in gesunder, sauerstoffreicher Luft um so eher ergänzt, wenn die nötige Zeit zum Schlafen richtig gewählt wird. Vormitternächtlicher Schlaf erquickt weit mehr als nachmitternächtlicher. Besser ist das Zu-Bette-gehen vor 10 Uhr als nachher. Kräftige Naturen können um so früher aufstehen. Im Schlafen darf die Atmung nicht durch eine unrichtige zusammengekauerte Lage gehemmt werden. Ebenso darf man nicht unter der Decke atmen; denn so zieht man seine eigene Ausdünstung wieder ein, was dem Mangel an Sauerstoff keineswegs abhilft. Ebenso dürfen Pulsadern nirgends durch Knickungen oder Druck beeinträchtigt werden.

„Kopf kühl, Füße warm“, ist für richtige Blutzirkulation durchaus notwendig. Erholung für seine Nerven findet der Mensch auch in der Natur. Durch Aufenthalt, Beschäftigung in freier Natur, durch Wanderungen durch Feld und Wald, über Berg und Tal werden sie gestärkt und erfrischt. Eine reiche Quelle reiner Freuden tut sich hier auf und macht den Menschen frisch, lebensmutig und lebenskräftig.

Sagt doch Gottfried Keller:

Natur, die mit ew'ger Treue
und ew'ger Jugend mich erquickt,
du einz'ge Lust, die ohne Reue
und ohne Nachweh mich entzückt,
sollt' ich dir jemals untreu werden,
dich kalt vergessen, ohne Dank,
dann ist mein Fall genaht auf Erden,
mein Herz verdorben oder krank.

Pflege der richtigen Atmung und Verdauung, Pflege der Nerven bezieht sich mehr auf das Innere des Menschen, während man unter Körperpflege im allgemeinen mehr die Pflege des äußern Menschen versteht. Aber eigentlich kann keines ohne das andere bestehen, die verschiedenen

Organe stehen so in Wechselbeziehung zu einander, daß eines das andere beeinflußt und man sich z. B. keine richtige Hautpflege ohne richtige Atmung, keine gute Haarpflege ohne gesundheitsfördernde Nahrung denken kann. Die Vernachlässigung eines Organs zieht auch nachteilige Wirkungen bei andern nach sich, die Gesundheit des einzelnen Körperteiles oder Organes ist immer auch abhängig von der Gesundheit des gesamten Organismus. Dies kann nicht genug wiederholt und betont werden.

Die Hautpflege. Die Haut hat die Aufgabe, als Wärmeregulator zu dienen. Sie atmet, wenn auch in geringerem Verhältnisse als die Lunge, Sauerstoff ein und Wasserdampf und Kohlensäure aus. Die menschliche Wärme im Innern beträgt unter allen Himmelsstrichen 37° C. Von dieser Wärme geht verloren durch mechanische Arbeit, durch Atmung, durch Ausdünstung und durch Ausstrahlung, endlich durch die Ausscheidungen. Entsteht ein Ueberschuß an Wärme, so wird sie durch vermehrte Ausdünstung auf 37° C reguliert. Wird das durch untätige Haut verunmöglicht, so entsteht Fieber. Bei normaler Gesundheit schwankt diese stetige Wärme um die Essenszeit herum um ½° auf und ab. In krankhaften Zuständen kann die Temperatur im Innern 2—4 Grade steigen und bei Schwächezuständen unter die normale Temperatur von 37° C sinken. Richtige Hauttätigkeit ist daher ein weiterer, sehr wichtiger, Teil zur Erhaltung der Gesundheit. Die Haut ist ein höchst interessanter Apparat von Millionen Poren, d. h. kleinster Oeffnungen, teils zum Ausschwitzen der Ausscheidungsstoffe, teils zur Absonderung des Hauttalges bestimmt, der die Haut weich und elastisch erhalten soll. Alle Hautdrüsen werden vom Wärmereguliezentrum aus (Sympathischer Nerv) bei Hitze gelockert und bei Kälte geschlossen. Bei der Lockerung tritt das Blut mehr in die unter der Haut liegenden Haargefäße und sondert daselbst Wasser mit vielen, dem Geruche wahrnehmbaren Zersetzungsstoffen ab, das als Ausdünstung oder Schweiß von den Schweißdrüsen durch die Poren ausgeleitet wird. Bei der Schließung der Poren tritt das Blut nach innen zurück, um daselbst die nötige Wärme soviel wie möglich zu erhalten.

So gibt die Natur selbst den Wink, daß nicht bloß Gesicht und Hände, sondern auch der ganze Körper rein gehalten werden müssen. Die ganze Haut ist einer stetigen Abschälung unterworfen, die obersten Partien der Hornhaut bersten. Wenn die Haut nicht rein gehalten wird, so entstehen nach und nach verstopfende Ablagerungen. Zu diesen treten abgelagerter Staub und eingetrockneter Schweiß. Deshalb bekommen wir schmutzige Wäsche und beim Waschen der Haut trübes Wasser. Obschon die Wäsche, besonders bei öfterm regelmäßigem Wechsel, reibende und reinigende Eigenschaften hat, so ist doch regelmäßiges Baden oder häufige Ganzwaschung zu empfehlen. Im Sommer erlaubt die Temperatur im Zimmer es schon, daß auch Schwächere ungehindert das Waschen vornehmen können, im Winter ist Vorsicht geboten, da sonst Erkältungen zu befürchten sind. (Waschungen und Bäder siehe unter „Häusl. Krankenpflege“.)

Abhärtung. Luft- und Sonnenbäder. Wer sich abhärten will, muß sich darüber klar werden, in was die Abhärtung besteht, was für Körperorgane sie vor allem trifft und wie sie durchzuführen ist. Es wurde schon an anderer Stelle gesagt, daß die Haut unser Wärmeregulator ist. Immer und unter allen Himmelsstrichen beträgt die Temperatur im Innern eines gesunden Menschen zirka 37° C. Erfährt diese Wärme durch gesteigerte Nahrungszufuhr, durch Bewegung, Arbeit, eine Steigerung, so muß sie ausgeglichen werden, sonst entsteht eine Ueberhitzung. Infolgedessen erweitern sich die

Blutgefäße der Haut, füllen sich mit Blut, und dieses gibt an der ganzen Körperoberfläche die überschüssige Wärme ab, die Haut rötet sich, die Schweißporen öffnen sich, und mit dem Schweiß verlassen die giftigsten Ausscheidungsprodukte unsern Körper. Wohlverstanden, das tut eine gesunde, richtig arbeitende Haut, die eben nicht nur Wärmeausgleicher, sondern auch ein sehr wichtiges Ausscheidungsorgan ist. Damit das erhitzte Blut sich richtig abkühlen kann, muß es selbstverständlich mit der Luft in Berührung kommen. Das geschieht nun gerade beim Kulturmenschen, der sich daran gewöhnt hat, seinen Körper vom Kopf bis zum Fuß in mehrere Hüllen von möglichst geringer Luftdurchlässigkeit zu wickeln, nicht. Zwischen diesen Kleiderhüllen und der Haut besteht ein mit den Ausdünstungen gesättigter Dunstkreis, an den das Blut nicht mehr viel Wärme und Ausscheidungsprodukte abgeben kann. So wird die Tätigkeit der Haut lahm gelegt, sie ist schlecht durchblutet, was ihr fahles Aussehen beweist, das Blut staut sich im Körperinnern und verursacht unbehagliches Gefühl. Wir müssen also darnach trachten, die Haut unseres ganzen Körpers richtig arbeitsfähig zu erhalten, sie so abzuhärten, wie es die Haut der Hände, des Gesichtes, allenfalls auch noch des Halses ist, die gar nicht anders gebaut ist, als die übrige Haut. Wir müssen uns daran gewöhnen, sie viel mehr der Luft auszusetzen. Wir tun das, wenn wir uns an luftdurchlässige, nicht zu enge Kleidung gewöhnen, und in erhöhtem Maße durch das **Luftbad.** Dazu braucht man gar keine besonderen Einrichtungen. Wer am Morgen gleich beim Aufstehen seinen Körper 5 bis 10 Min. lang am geöffneten, allenfalls durch Vorhänge vor unberufenen Blicken geschützten Fenster der frischen Luft aussetzt, mit den Händen die verschiedenen Hautpartien abwechselnd tüchtig reibt, einige turnerische Uebungen macht, der wird bald kein Frostgefühl mehr empfinden. Seine Haut rötet sich, und wenn er in seine Kleider schlüpft, wird sein Körper von einem angenehmen Wärmegefühl durchströmt, das davon herrührt, daß die Haut jetzt kräftig durchblutet ist. Die vielbeschäftigte Hausfrau kann einfach eine Reihe von Arbeiten, die sie sonst schon angekleidet vornimmt, wie Waschen, Kämmen, Betten aufdecken usw. im Nachthemd machen, und kommt so zu einem kurzen Luftbad, ohne besonders Zeit dazu opfern zu müssen.

Die kräftigere Blutzirkulation regt aber auch den Stoffwechsel an, es arbeitet nicht nur die Haut besser, sondern auch die übrigen Organe erfüllen ihre Funktionen besser. Wer seine Haut so nach und nach an die Luft gewöhnt, der wird auch in der Winterkälte die angenehme Wirkung dieses kurzen Luftbades empfinden, ja er wird die Erfahrung machen, daß seine kräftiger gewordene Haut die Kälte viel weniger empfindet, und daß er gar nicht mehr nötig hat, sich so warm einzuhüllen. In noch weit höherem Maße dient das Luftbad, das man im Freien nimmt, der Abhärtung. Durch Spiel und Lauf erhält man den Körper warm und regt die Haut zu erhöhter Tätigkeit an. Das Luftbad ist eines der hervorragendsten Mittel, den Menschen gesund zu erhalten oder, wenn er seine Gesundheit zum Teil eingebüßt hat, sie wieder zu gewinnen. Luftbadeanlagen entstehen allerorten, und es braucht keine besonderen Vorschriften, wie man sie zu gebrauchen hat. Kein Frostgefühl aufkommen lassen, sondern es durch energische Bewegung bekämpfen, im Anfang die Sache nicht übertreiben, sind Verhaltungsmaßregeln, die hauptsächlich auch für Schwächliche gelten. Luftbäder erfüllen ihre stärkende und reinigende Wirkung noch mehr beim Sonnenschein, da dieser die Haut zu kräftiger Ausscheidung anregt.

Das eigentliche **Sonnenbad,** bei dem man, auf einer Holzpritsche liegend, seinen Körper direkt den Sonnenstrahlen aussetzt, übt eine viel kräftigere

Wirkung aus, als das bloße Luftbad und kann eine mächtige Heilwirkung entfalten. Wie ein Fieber stört die Sonne den Unrat im Körper auf und lockert ihn, regt das Blut zu rascher Zirkulation und das Herz zu erhöhter Tätigkeit an. Gerade aber diese starke Wirkung mahnt im Gebrauch der Sonnenbäder zur Vorsicht. Vor allem aus sind bei diesen Bädern Kopf und Genick vor den direkten Sonnenstrahlen zu schützen, man kann auch Nacken und Herz mit einem feuchten Tuche bedecken. Zuerst läßt man die Bäder nur von kurzer Dauer sein und verlängert sie erst nach und nach. Nervöse und Herzleidende sollten Ganzsonnenbäder meiden oder nur unter ärztlicher Kontrolle ausführen. Dagegen sind Teilsonnenbäder, bei denen nur ein bestimmter, erkrankter Körperteil der Sonne ausgesetzt wird, von großer Heilwirkung, z. B. bei tuberkulösen Hauterkrankungen, Eiterungen usw. Wer nach einem Sonnenbad Blutandrang nach dem Kopfe fühlt, der trete mit den Füßen in kaltes Wasser, dadurch wird das Blut aus dem Kopfe abgeleitet. Ueberhaupt ist gerade das Barfußgehen, das Laufen im nassen Grase, kaltes oder kühles Fußbad von guter Wirkung auf die Blutzirkulation, vorausgesetzt, daß man diese Anwendung ja nicht mit kalten Füßen vornimmt. Teil- und Ganzwaschungen werden zur Abhärtung des Körpers vorgenommen; aber gerade wer empfindlicher Natur ist, wird durch die Anwendung der Luftbäder weniger oder nicht in Gefahr kommen, durch allzu schroffe Prozeduren, zu denen die Kaltwasserbehandlungen ohne sachkundige Aufsicht oft verleiten, seinem Körper Schaden zuzufügen.

Die Pflege der Zähne. Im gesunden Munde eines Erwachsenen stecken 32 Zähne, nämlich zweimal 4 Schneidezähne, viermal ein Eckzahn und viermal 5 Backenzähne. Jeder Zahn besteht aus einer Krone, die aus Knochensubstanz (Zahnbein) besteht und mit glashartem Schmelz überzogen ist, dem Hals und der Wurzel. Am spitzen Ende jeder Wurzel öffnet sich ein Kanälchen, durch das Blutgefäße und Nerven in die Zahnhöhle zum Zahnkeim führen, von wo aus der Zahn ernährt wird. Da die Zähne bei der Verdauung durch die Zerkleinerung der Speisen eine wichtige Rolle spielen, ist es notwendig, sie gesund zu erhalten. Nach jeder Mahlzeit reinige man die Zähne von allen Speiseresten. Außerdem spüle man den Mund gut aus und reinige die Zähne täglich mit der Zahnbürste und einem Reinigungsmittel (Schlemmkreide und dergleichen).

Man hüte sich sehr, durch Herumstochern mit scharfen Gegenständen den Zahnschmelz zu verletzen. Geschieht das, so ist das darunter liegende, aus weicher Substanz bestehende Zahnbein der Zerstörung durch eindringende Speisereste ausgesetzt. Auch zu heiße und zu kalte Speisen wirken schädigend auf den Zahnschmelz ein. Kleine Schäden sollen durch den Zahnarzt repariert werden. Man tröste sich nicht damit, daß man sich ja ein falsches Gebiß anschaffen könne, wenn die eigenen Zähne zugrunde gegangen sind. Gesunde eigene Zähne können durch das schönste künstliche Gebiß nicht ersetzt werden.

Die Pflege der Haare. Die Haare sind geschmeidige zylindrische Hornfäden, die in der Lederhaut, in den sog. Haartaschen gebildet werden. Man bezeichnet an einem Haar den freien Teil als Schaft mit verdünnter Spitze, der in der Haartasche steckende Teil besitzt unten ein knopfförmig angeschwollenes Stück, das mit seinem unten gehöhlten Ende auf einer warzenförmigen, blut- und nervenreichen Anschwellung, dem Haarkeim aufsitzt. Hier geht das Wachstum des Haares vor sich. An jedem Haar unterscheidet man die Rindensubstanz, das Oberhäutchen und die Marksubstanz. In der Rindensubstanz findet sich der Farbstoff des Haares. Sobald die Haare eine gewisse Länge erreicht haben, was bei den Menschen sehr ungleich und von Ver-

erbung, Ernährung, dem Gesundheitszustand abhängig ist, fallen sie aus. An ihrer Stelle entwickeln sich neue. Der normale tägliche Ausfall bei 18- bis 26jährigen Personen schwankt zwischen 18 und 108 Stück. Eine naturgemäße, sorgfältige Pflege kann viel dazu beitragen, die Haare schön zu machen und zu erhalten. Da das Blut dem Haar den Nährstoff zuführt, ist klar, daß nur gesundes Blut gesunden Haarwuchs erzeugen kann. Deshalb fallen auch bei gewissen Krankheiten manchmal die Haare fast gänzlich aus.

Reinhaltung der Kopfhaut ist eine Bedingung zu gesundem Haarwuchs. Alle 3—4 Wochen sollte die Kopfhaut gereinigt werden. Dies geschieht am besten durch Waschen mit einer milden, guten, säurefreien Seife. Man hält den Kopf über eine mit warmem Wasser gefüllte Schüssel, in die man die vornüber gekämmten Haare hängen läßt. Nachdem man sie naß gemacht hat, reibt man sie mit Seife ein und frottiert mit allen Fingern die Kopfhaut tüchtig. Die Haare werden nachher ausgespült, indem man aus einem Kruge warmes Wasser über Kopf und Haare fließen läßt. Darauf schlägt man sie in ein großes Tuch ein, trocknet sie durch sorgfältiges Reiben und bürstet und kämmt sie aus, bis sie trocken sind. Das Frottieren und Bürsten übt zudem eine kräftigende Wirkung auf die Kopfhaut aus. Es ist nicht ratsam, den nassen Kopf bis zum Morgen einzubinden und die Haare so trocknen zu lassen, weil sie dadurch weniger schön werden, und man sich zudem auf diese Weise tüchtig erkälten kann. Ein gutes Mittel zum Waschen der Haare ist das Eigelb. Man gibt 1—2 Eigelb in eine Schüssel und zerklopft sie mit etwas warmem Wasser, bis man eine schaumige Flüssigkeit hat. Mit dieser reibt man Kopfhaut und Haare tüchtig ein und spült nachher mit warmem Wasser gut aus.

Haarausfall wird, wenn nicht Ernährungs- und Gesundheitsstörungen dessen Ursache sind, erfolgreich mit doppelkohlensaurem Natron bekämpft. Man löst davon eine Messerspitze voll in einer Tasse destilliertem Wasser (man kann es zu diesem Zwecke aufkochen und wieder erkalten lassen) auf. Mit dem Kamm legt man immer wieder einen Streifen Kopfhaut frei und reibt sie mit einem Schwämmchen, das man in die Flüssigkeit taucht, ein. Nachher werden die Haare leicht getrocknet und, bis sie völlig trocken sind, offen gelassen. Dieses Vorgehen wiederholt man wöchentlich zwei- bis dreimal, zwischendurch kann man die Kopfhaut mit einem feinen Oel oder Kammfett einreiben.

Durch unrichtiges Kämmen und Bürsten werden die Haare oft geschädigt. Es ist unrichtig, Kamm oder Bürste gleich auf die Kopfhaut anzusetzen. Man fängt bei den Spitzen mit dem Ausbürsten an und fährt immer wieder ein Stück höher, bis die Haare der Bürste keinen Widerstand mehr entgegensetzen. Erst dann wird der Kamm in gleicher Weise angesetzt. So bringt man sogar stark verwirrtes Haar ohne große Schwierigkeit glatt.

Die Kämme dürfen nicht zu spitz und die Bürsten nicht zu hart sein. Beide werden von Zeit zu Zeit gründlich gereinigt. Am besten reinigt man erstere mit einer alten Bürste oder mit etwas Baumwolle (Watte), die Bürsten mit Salmiak (siehe Seite 56).

Gegen das Grauwerden der Haare läßt sich nichts tun. Das Färben der Haare ist durchaus nicht ratsam. Einmal ist es ziemlich schwierig, eine natürliche Farbe zu treffen, sodann sind viele Haarfärbemittel nicht ohne ungünstigen Einfluß auf Kopfhaut und Haarwurzeln. Zudem muß man immer wieder nachfärben, da die neuwachsenden Haare natürlich nicht mit den gefärbten übereinstimmen. Auch werden die Haare durch das Färben

leicht brüchig und glanzlos. Sorgt man für gesundes Blut, so werden auch die Haare länger gesund bleiben.

Schaden fügt man dem Haarwuchs durch zu warme, luftundurchlässige Kopfbedeckung zu, darum sollte man soviel als möglich den Kopf unbedeckt und uneingehüllt lassen und nur luftdurchlässige Kopfbedeckungen wählen.

Die Pflege der Nägel. Lange Nägel sind vom gesundheitlichen Standpunkte aus deswegen nicht gut, weil sie leicht abgerissen, losgerissen und gestoßen werden können. Mit jeder Verletzung wird auch das an den Fingerspitzen sich konzentrierende Tastvermögen verletzt. Unrein gehaltene Nägelränder sind nicht nur ekelhaft, sondern auch als Träger von Krankheitsstoffen gefährlich. Alle, aber namentlich die Nägel der großen Zehen müssen an den Ecken recht gut und rund beschnitten werden. Das Einwachsen derselben ins Fleisch kann Entzündungen und große Schmerzen verursachen. Im allgemeinen muß man die Nägel hübsch rund und nie zu nahe abschneiden. Dem Abschneiden ist das Abfeilen mit der Nagelfeile vorzuziehen. Der Hausfrau, die trotz der Küchenarbeit gut gepflegte Hände haben möchte, leisten ausgepreßte Zitronenschalen gute Dienste, namentlich bei der Pflege der Fingernägel. Der Zitronensaft reinigt und macht zugleich die Haut weich.

Das Auge ist eines der empfindlichsten Organe unseres Körpers und seine richtige und sorgfältige Behandlung gehört zu den wichtigsten Erfordernissen. Schwer rächt sich oft unsachgemäße oder sorglose Behandlung unserer Sehkraft. Bei der Abenddämmerung oder bei schlechter Beleuchtung zu lesen, beim Erwachen in grelles Licht zu schauen, sollte man schon in der Jugend meiden; denn so wird die Augenschwäche eingeleitet. Ebenso sind lange, anhaltend blendende oder feine Arbeiten als die Augen schwächend zu betrachten. Alles zu nahe ans Auge zu halten, solange die Sehkraft dies nicht erfordert, ist ungemein schädlich, so wird man gewalttätig kurzsichtig. Wer in solchem Falle die Brille stärker wählt, als es die Sehkraft verlangt, der muß es mit Entzündung der Bindehaut, mit Kopfleiden und weiterer Abnahme der Sehkraft büßen. Man soll sich vom Arzte die nötige Anleitung für die richtige Wahl der Brille geben lassen. Sich vom ersten besten Brillenhändler eine Brille zu kaufen, ohne Rücksicht auf die Augenweite, so daß der Augenstern nicht einmal im Zentrum des Glases ausschauen kann, ist unvorsichtig, von der richtigen Wahl der Stärke des Glases nicht einmal zu sprechen. Personen mit sonst recht gesunden Augen klagen manchmal über Ermüdung der Augen und ein Gefühl, als ob sie Sand darin hätten, wobei auch die Bindehaut gerötet ist. Diese sollten die Augenlider zuerst untersuchen lassen, vielleicht enthalten sie wilde Augenwimpern, die mit einer Pinzette entfernt werden können. Kohlenteilchen, Staubkörner usw., die ins Auge gelangt sind, entfernt man am besten durch sanftes Streichen gegen den innern Augenwinkel. Oder man zieht das obere Augenlid, so weit es geht, über das untere und läßt es dann los. Auf diese Weise wirken die untern Wimpernhaare wie eine kleine Bürste.

Augenbäder sind namentlich für leicht zu Entzündungen geneigte Augenlider gut, es können dann weniger Stauungen und Vereiterungen in den Lidern entstehen. Dazu nehme man temperiertes Wasser. Dauer ½ Min.

„Kopf kühl und Füße warm" ist auch für die Augen höchst notwendig, und Fußbäder sind daher für solche, die ihre Augen zuviel anstrengen müssen, besonders wichtig, um zu starke Blutströmung davon abzuleiten. (Siehe Krankenpflege: Fußbäder.)

Die Nase, als Riech- und Atmungsorgan, bedarf besonderer Abhärtung, sonst ist jeden Augenblick ein Schnupfen da. Sie wird vielfach verweichlicht,

indem man den Mund statt ihrer zum Atmen braucht. Dadurch wird dann die Nasenschleimhaut empfindlich gegen die rauhere Luft. Wer stets durch die Nase atmet, leidet viel weniger an Entzündung der Nasenschleimhaut (Schnupfen) und Verstopfung der Luftwege, zudem ist das Nasenatmen für die tieferen Luftwege, Kehlkopf und Luftröhre, sowie die Lunge selbst natürlich und daher notwendig. Einerseits erleidet die kühle Luftströmung durch den Anprall an der engen Siebspalte in der Nase eine Brechung, dann bleiben an der feuchten Schleimhaut alle der Lunge gefährlichen Staubteilchen hängen, und es zeigen die von schlechten Gerüchen schärfer berührten Riechzellen allfällige Gefahren an. Die Feuchtigkeit der Nasenschleimhaut macht noch, daß niemals zu trockene Luft in die Lunge dringt. Die gewissenhafte Reinhaltung der Nase, damit sie ihrem Doppelzwecke dienen kann, darf also nicht außer acht gelassen werden. Zur allenfalls nötigen Abhärtung dienen Einschlürfungen von kaltem Wasser, sog. Nasenbäder.

Das Ohr ist ein sehr empfindliches Organ, das viel unter übermäßigem Blutandrang nach dem Kopfe zu leiden hat. Daher muß man auch in dieser Hinsicht alles meiden, was diesen hervorruft, sei es durch Ueberarbeitung, durch zu warme Kopfhüllen oder heftige Gemütserregungen jeder Art. Gehörige Unterstützung der Hauttätigkeit ist auch Pflege für Aug und Ohr, weil beide dadurch vor Blutfülle und Entzündungen bewahrt bleiben. Man soll alles meiden, was Schädigungen, sei es durch starke Nervenerschütterung, Schreck, Knall usw. hervorruft. Erkältungen ist das Ohr nur dann unterworfen, wenn der Kopf zu heiß gehalten wird und dann eine plötzliche Abkühlung in scharfer kalter Luft erfolgt. Auch tritt sehr oft ein leidender Zustand des Ohrs ein bei Zahn- und Halsleiden.

Der Geschmack. Geschmack und Geruch sind in naher Wechselbeziehung zu einander. Was der Geruch zum Essen nicht gut heißt, das ist auch dem Geschmacke gewöhnlich nicht angenehm. Die Geschmacksnerven, die in der Zunge ihren Sitz haben, werden häufig durch zu scharfe Gewürze abgestumpft, und die Genußfähigkeit für Speisen mit feinem, mildem Aroma geht dabei verloren.

Das Gefühl. Das Tastgefühl ist viel entwicklungsfähiger, als man gemeinhin annimmt. Beweis dafür liefern die Blinden, welche nur durch ihren ausgebildeten Tastsinn lesen und arbeiten können. Durch das Gefühl werden aber im weitern die Temperaturunterschiede, Schmerz und Lust, Hunger und Durst mitgeteilt. Kälte und Wärme werden aber von verschiedenen Menschen so ungleich empfunden, daß man niemals darauf bauen kann, daß z. B. bei Zurichtung von Bädern, namentlich für Kinder, die Genauigkeit eines Thermometers durch das bloße Gefühl erreicht werde. Hierbei soll man sich gar nie auf etwas anderes als das Thermometer verlassen. So ist's auch beim Essen und Trinken. Die einen halten für heiß, was den andern gerade recht ist. Tatsächlich ist selbst das Gefühl für Schmerz und Lust, für Hunger und Durst sehr ungleich lebhaft. Berücksichtigung solcher Verschiedenheiten im Gefühl, beziehen sie sich auf Temperaturunterschiede, auf Druck, auf Leicht und Schwer usw., weiß nur der Verständige bei andern anzuerkennen und darauf Rücksicht zu nehmen. Je stärker und kräftiger der ganze Organismus ist, je weniger sind seine Empfindungsnerven leicht gereizt.

Häusliche Krankenpflege.

Eine Hausfrau, die die Grundsätze der Gesundheitspflege in ihrem Familienkreise durchzuführen versteht, wird mancher Erkrankung vorbeugen können. Nichtsdestoweniger kann Krankheit in ihrer Familie einkehren; dann ist es gut, wenn solche Zeiten sie gerüstet und im Besitze der wichtigsten Kenntnisse und Hilfsmittel finden.

In erster Linie gilt die Sorge dem guten Zustande der Betten. Ein Vorrat an reiner Bettwäsche darf nie fehlen. Zudem müssen Unterlagen und gute Bettkleidung vorhanden sein. Zu Unterlagen nimmt man ein Stück Kautschukstoff von mindestens 60 cm im Quadrat, die Bettkleidung bestehe aus langen Nachthemden. Es ist gut, für Schwerkranke besondere Krankenhemden zu haben, die hinten offen sind. Manchmal zieht man darüber noch eine Bettjacke an. Für Kranke und Genesende, die im Bette aufsitzen und sich mit Lesen oder sonstwie beschäftigen dürfen, soll die Pflegende für gute Bedeckung des Oberkörpers, z. B. durch eine wollene Jacke oder Lismer besorgt sein.

Verbandmaterial erhält man in allen Sanitätsgeschäften und Apotheken. Einige Gazebinden und ein Paket Verbandwatte sollten in jedem Haushalte zu finden sein. Will man sich selbst Verbandmaterial beschaffen, so muß man dazu weiche, durchlässige und schmiegsame, alte leinene oder baumwollene Stoffe nehmen. Daraus schneidet man größere und kleinere drei- und viereckige Tücher, die als Verbandtücher für Kopf, Füße, Arme, Hände oder als Armschlingen dienen können. Sie werden leicht gesäumt. Zu Ueberschlägen, Binden, Wundauflagen braucht es ein Stück alter, reiner Leinwand, das man im gegebenen Falle zu den notwendigen Stücken zurechtschneidet. Daneben halte man ein oder mehrere Stücke Flanell zu Wickeln und Ueberschlägen im Vorrat. Für Fuß- und Wadenwickel eignen sich gut alte, weiße, baumwollene Strümpfe, darüber Wollstrümpfe und gestrickte wollene Wadenbinden.

Sämtliches Verbandmaterial muß nach dem Waschen mit reinen Händen zusammengelegt und sauber in einem Karton oder einer Schachtel vor Staubzutritt wohl geschützt aufbewahrt werden, doch so, daß man es jederzeit leicht findet. Zu den notwendigen Hilfsmitteln in Krankheitsfällen gehören auch noch ein Fiebermesser, ein Zimmer- und ein Badethermometer.

Kleine Hausapotheke.

Eine Hausapotheke sollte erstens verschiedene Teekräuter enthalten. Bei leichtem Unwohlsein, bei beginnender Krankheit, wie auch bei chronischen Krankheitszuständen leisten diese wertvolle Dienste. Wenn man die Kräuter nicht selbst sammelt, gut reinigt und in der Sonne und an der Luft möglichst rasch trocknet, so sehe man beim Einkauf auf recht frische Ware. Man halte, namentlich wenn man die Kräuter kauft, nicht zu große Vorräte. Sie halten

sich am besten, wenn man sie in gut verschließbaren Blech- oder Holzschachteln an trockenem Orte aufbewahrt.

Für den Vorrat in der Hausapotheke kommen hauptsächlich die schweißtreibenden Kräuter in Betracht, wie Lindenblüten, Holunder, Pfefferminze, dann die Kamille. Pfefferminze hat bei Magenstörungen, Schmerzen und Krämpfen im Verdauungskanal lindernde Wirkung. Auch getrocknete Heidelbeeren, die bei Diarrhöe und Durchfall mit bestem Erfolge angewendet werden, lassen sich leicht längere Zeit aufbewahren. (Siehe den Abschnitt: Heilkräuter.)

Weitere Hilfsmittel, mit denen man die Hausapotheke ausstatten kann, sind:

Arnika- (Wohlverleih-) Tinktur. Zu Einreibungen (fünf- bis zehnfache Verdünnung mit Wasser), zu Waschungen und Umschlägen gegen Beulen, Insektenstiche, zum Waschen der Brustwarzen bei Stillenden usw. Für Waschungen bei rheumatischen Schmerzen oder bei Schwächezuständen mische man sie mit Kirschwasser.

Baldriantropfen. 5—10 Tropfen auf Zucker gegen innerliche Krämpfe, Kolik und Schlaflosigkeit.

Bleiessig. Auf ½ l Wasser 1 Kaffeelöffel. Gegen äußerliche Entzündungen und leichtere Verbrennungen. Bleiwasser kann fertig in der Apotheke bezogen werden. Er läßt sich leicht aufbehalten.

Calendulatinktur (von Ringelblumen). Wirkt blutstillend und Heilung befördernd.

Englisches Pflaster. Zum Bedecken von kleinen Wunden an Händen und im Gesicht.

Heftpflaster. Zum Zuhalten von Wunden und zum Festhalten von Pflastern.

Hoffmannstropfen. Wirken belebend als Riechmittel bei Ohnmachten und Betäubungen. Können auch innerlich (3—5 Tropfen) auf Zucker genommen werden.

Kalkwasser. Zu Pinselungen des Rachens bei Diphtheritis; gegen Vergiftungen usw.

Kampferspiritus. Zu Einreibungen bei Erschlaffungen, Verrenkungen, Nervenspannungen in den Gliedern usw.

Kirschwasser. Wird eingerieben gegen Schwäche, Wundliegen und dergleichen. Mit Rosenwasser zu gleichen Teilen gemischt, wird es verwendet zu stärkenden Augenwaschungen.

Kolodium. Zum Decken kleiner Schnitt- oder Brandwunden.

Lehm. Ein uraltes, aber neuerdings durch die Naturheilmethode wieder zu Ehren gebrachtes Mittel ist der gereinigte weiße oder blaue Lehm. Er wird verwendet bei Verbrennungen, Entzündungen, Hautausschlägen, Sonnenbrand usw. und hat eine starke schmerzstillende und zerteilende Wirkung. Der Lehm wird mit Wasser oder Kräuterabsud zu dicklichem Brei angerührt, auf mehrfach gefaltete, genäßte Leinwand gestrichen und mit der Lehmseite auf die kranke Stelle gelegt, mit Wolle bedeckt und gut festgebunden. Man läßt die Auflage 3—8 Std. liegen. Man verwahrt ihn am besten an einem dunklen feuchten Ort oder im Keller.

Leinöl. Mit Kalkwasser zu gleichen Teilen gemischt, vorzüglich bei Verbrennungen mit alkalischen Substanzen, Laugen, Salmiakgeist usw. Mit Eigelb vermischt, gut zur Heilung von Brandwunden.

Lysol als Desinfektionsmittel. Man erhält Lysol in unverdünntem oder verdünntem Zustande. Auf alle Fälle ist es deutlich und auffällig als „Gift" zu bezeichnen und wie alle derartigen Sachen sorgfältig zu verwahren.

Melissengeist. Wird zu gleichen Teilen mit Arnikatinktur gemischt morgens und abends als Einreibung gegen kalte Füße (1 Teelöffel voll wirkt gegen Erschlaffung der Blutgefäße in den Füßen) angewendet.

Natron, doppelkohlensaures. Gegen Sodbrennen, Verdauungsstörungen eine Messerspitze voll auf ein Glas Wasser zum Trinken.

Oel. Reinstes Olivenöl findet in der Krankenpflege mannigfache Verwendung.

Opodeldok. Zu Einreibungen bei Wadenkrämpfen und dergleichen.

Pfefferminzgeist. Einige Tropfen davon in einem Glas frischen Wassers getrunken, lindern Magenbeschwerden, Blähungen usw.

Salmiakgeist. Zum Einreiben gegen Insektenstiche und Otterbisse, auch als Riechmittel bei Ohnmachten, Betäubungen und gegen Schnupfen.

Schwarzes Pflaster (Hamburgerpflaster). Zur Heilung und zum Schutze von Wunden, die leicht der Verunreinigung ausgesetzt sind.

Senf und Senfpapier zu belebenden, die Haut anregenden Pflastern.

Terpentinspiritus. Zu Einreibungen bei Rheumatismus mit Olivenöl gemischt. In Verbindung mit Kampferspiritus und Salmiak zu Einreibungen gegen Verstauchungsschwäche. (Siehe Verstauchungen.) Zu Dämpfen bei Katarrhen der Atmungsorgane (s. Seite 621).

Zinksalbe. Gegen Wundliegen, Verschürfungen, leichtere Verbrennungen usw.

Sämtliche Mittel sind sorgfältig vor Lichtzutritt, Staub und Feuchtigkeit zu verwahren. Heftpflaster und dergleichen gibt man in eine Blechdose. Die Flüssigkeiten müssen gut verpfropft und mit Etiketten versehen werden. Gifte halte man besonders. Doch sollte alles möglichst beisammen in einem Schranke aufbewahrt werden, so daß man alles rasch zur Hand hat.

Das Krankenzimmer.

Im Schlafzimmer, das in einfachen Verhältnissen zum Krankenzimmer wird, dulden wir nur das allernötigste. In schweren Krankheitsfällen sind zwei Betten besser, als neben dem Krankenbett noch ein Ruhebett, Lehnstuhl oder dergleichen. Unentbehrlich ist ein Nachttischchen. Auf dieses stelle man eine Glocke, ein Glas mit Wasser, eine Uhr, wenn nötig ein Spuckglas. Auf einen Tisch wird die vielleicht nötige Arzneiflasche, ein Glas mit frischem Wasser zum Einstellen des Arzneilöffels gestellt. Käme noch eine äußerlich zu gebrauchende Arznei hinzu, so würde man diese, um Irrungen zu vermeiden, anderswo plazieren. Beim Besuch des Arztes muß für ihn ein Waschbecken mit Wasser und ein reines Handtuch bereit gehalten werden. Einige Blattpflanzen sind nicht nur für das Auge erfreulich, sondern wirken auch luftverbessernd. Stark duftende Pflanzen oder Blumen aber dürfen im Krankenzimmer nicht geduldet werden. Mit Kehrbesen und Wischer darf in Anwesenheit des Kranken nicht gereinigt werden, überall wird der Staub mit feuchtem Tuche aufgenommen. Jede Verunreinigung muß sofort gehoben werden. Daß sofort alles Abgelegte, Entleerte fortgeschafft werden muß, versteht sich von selbst. Stoffteppiche sind höchstens vor dem Bette zu dulden, das Ausklopfen derselben soll vorsichtig und abseits geschehen. Bei ansteckenden Krankheiten sind solche Teppiche aus dem Zimmer zu entfernen. Dunkle Vorhänge sollten in der Regel vermieden werden. Weiße, etwas dicht gewobene oder grauleinene bieten genügend Schutz gegen grelles Licht. Daß dieses weder direkt noch durch Anprall an einer Wand das Auge belästigen darf, ist selbst-

verständlich. Für Augen- und Gehirnleidende sind dagegen grüne Vorhänge besser als weiße.

Lüftung ist im Krankenzimmer von großer Bedeutung, sie ist oft und nachhaltig vorzunehmen, doch so, daß kein großer Temperaturwechsel oder direkter Luftzug den Kranken treffe. Während man im Sommer immer offen halten kann, öffnet man in der kalten Jahreszeit die Fenster erst, wenn das Zimmer geheizt ist. Die Temperatur sollte im Krankenzimmer nie über 16—18° C steigen, auf 20° nur dann, wenn der Kranke sich außerhalb des Bettes befindet. Am besten richtet man sich da nach dessen Bedürfnis. Wenn man nicht ständig eine Fensterspalte oder einen Flügel offen halten kann, muß man doch nach jedem Essen und nach jeder Entleerung öffnen. Empfindliche Kranke deckt man dabei mit einem leichten Tuche zu. Noch besser ist es, wenn man in einem nebenanliegenden Zimmer beständig ein Fenster offen halten kann und aus diesem dann die Zufuhr frischer Luft erfolgt. Trockene Zimmerluft kann durch Wasserverdampfung verbessert werden. Zu diesem Zwecke stellt man ein Gefäß mit leicht gesalzenem Wasser auf den Ofen, im Sommer an die Sonne, oder man hängt Tücher auf, die man in leicht mit Essig versetztes Wasser getaucht hat. Bei Erkrankung der Luftwege, Husten, Bronchialkatarrh, Lungenentzündung bringen Terpentindämpfe Erleichterung für den schwer atmenden Patienten. Man macht in einem alten Pfännchen etwa 1 l Wasser kochend, gießt, aber erst, wenn es vom Feuer gehoben ist, einige Tropfen gut gereinigtes Terpentinöl darauf, begibt sich damit in die Nähe des Kranken und rührt im heißen Wasser, bis kein Dampf mehr aufsteigt. Der Hustende darf ruhig etwas von dem Terpentindampf einatmen.

Kampferdämpfe auf gleiche Weise bereitet, wirken erleichternd bei beginnendem Schnupfen.

Krankenbericht.

Sobald man in den Fall kommt, den Arzt rufen zu lassen, muß man an eine geordnete Erstattung des Krankenberichtes denken. Besonders wenn der Arzt den Kranken nicht gleich besuchen kann, wird er auf einen sachgemäßen Bericht hin imstande sein, vorläufig geeignete Mittel zu verordnen. Zu einem richtigen Krankenbericht gehört vor allem die genaue Notierung des Fieberstandes und die Zahl der Pulsschläge während einer Minute.

Zur Fiebermessung steckt man dem Kranken das Fieberthermometer in die trocken geriebene, entblößte Achselhöhle. Feuchte, schweißige Beschaffenheit der Haut würde die richtige Steigung des Thermometers stören. Das Thermometer muß mit dem Arm nun so vollständig bedeckt werden, daß nirgends Luft beikommen kann — also am besten im Bett — kleinen Kindern steckt man es in den After. Nach einer Viertelstunde wird es aufs Höchste gestiegen sein, dann nimmt man es ruhig weg und notiert die Grade. Dann zähle man mit der Uhr in der Hand während einer Minute die Pulsschläge der Armspeichenschlagader hinter dem Daumen der rechten Hand und notiere sie ebenfalls. Das nimmt man auf Verordnung des Arztes während der ganzen Krankheit um 8 Uhr morgens, 12 Uhr mittags und 5 Uhr abends vor. Man notiert die Ergebnisse auf einer dafür angelegten Fiebertabelle, wobei links täglich das Datum des Tages angeführt wird. Rechts nebenan notiert man die besonderen örtlichen oder allgemeinen Beobachtungen an Vorgängen bei der Atmung, bei der Bewegung, bei der Ernährung, und ob die Haut heiß oder kühl, trocken oder feucht sei. Sodann ist die Art der örtlichen Schmerzen wohl zu beobachten. Erstere Beobachtungen kann

man im Stillen machen, wenn der Patient sehr ängstlich ist, über letztere kann man sich von ihm Auskunft erbitten, und es ist sehr ratsam, jeden Vorfall gleich zu notieren. So wird Tag für Tag genaue Kontrolle geführt. Den Verordnungen des Arztes muß die Wärterin genau folgen.

Krankenwartung.

Eine rationelle Hautpflege ist bei Kranken sehr wichtig. Die Anwendung des Wassers bei entzündlichen Fieberkrankheiten und in allen Fällen, wo Krankheitsstoffe durch die Haut ausgeschieden werden können, was sehr oft der Fall ist, wurde durch die Naturheilmethode wieder zu Ehren gebracht. Doch muß auch hier betont werden: Eines ist nicht für alles und auch nicht für alle. Die Wirkung des Wassers besteht in der Anregung und Erhöhung der Hauttätigkeit. Dadurch entsteht nicht nur eine kräftigere Schweißabsonderung, auch die gasförmige Ausdünstung wird gesteigert. So will man von der Haut aus noch auf tiefer liegende Organe kühlend oder ableitend einwirken. Auch auf die Nerven hat das Wasser großen Einfluß. Die Anwendung desselben geschieht in verschiedenen Formen, für die häusliche Pflege in Abwaschungen, Bädern, Wickeln und Ueberschlägen (s. Seite 641).

Mundreinigung. Fast jeder Kranke hat am Morgen das Bedürfnis, den Mund zu spülen. Man reiche ihm dazu frisches Wasser, dem man einige Tropfen Essig oder Zitronensaft oder Pfefferminzgeist zugesetzt hat. Ist der Kranke außer Stand, diese Reinigung selbst zu besorgen, so reinige man ihm den Mund sorgfältig mit einem reinen, in Wasser getauchten Tüchlein. Vernachlässigung der Mundreinigung hat für den Ernährungskanal oft üble Folgen.

Waschen und Umkleiden des Kranken. Nach dem Frühstück, wenn der Kranke ein wenig geruht hat und die Zimmertemperatur auf richtiger Höhe steht (15—18° C), kann mit dem Waschen und Trocknen des Gesichtes, des Halses und der Hände begonnen werden. Darauf werden die Haare sorgfältig geordnet. Nun öffnet man sämtliche Knöpfe der Bettkleidung, zieht den Rücken derselben über den Kopf und streift sie von den Armen ab. Nun wird der Kranke abgewaschen und abgetrocknet. Gut ist es, wenn der Kranke hiefür die Seitenlage einnehmen kann. Man wäscht zunächst den oben liegenden Arm und dann den Rücken, hernach den andern Arm und darauf die vordere Rumpfseite. Füße und Beine kommen zuletzt. Man wendet einmal wöchentlich zum Zwecke einer Hauptreinigung warmes Wasser und Seife an, sonst im Sommer frisches Wasser und im Winter lauwarmes. Nur wenn der Kranke sehr wenig Wärme hat, greift man auch im Sommer zu lauem.

Beim Anziehen der Bettkleidung, die im Winter vorgewärmt sein soll, schlägt man nun den umgekehrten Weg ein, man faltet zuerst den einen, dann den anderen Aermel gegen die Achsel zu und läßt den Kranken je mit dem entsprechenden Arm einschlüpfen, dann zieht man den Rücken über den Kopf, schließt alle Knöpfe und zieht danach den Rumpf recht glatt herunter, so daß besonders im Rücken keine Falten entstehen. Es muß hierbei ebenfalls darauf gesehen werden, daß der Kranke so wenig als möglich entblößt liege. — Falls ein kranker Arm vorliegt, so merke man sich's, daß sowohl beim Ausziehen als beim Anziehen derselbe zuerst in Angriff genommen wird. Ein solcher Aermel wird am besten aufgetrennt und mit Bändern versehen, so daß man ihn nur binden kann. Das Bettkleid muß recht oft gewechselt werden.

Umbetten. Krankenstuhl, Ruhebett oder Hilfsbett — alle Betten sollten auf Rollen stehen — werden nach dem Umstande des Kranken in Bereitschaft gemacht. Kann der Kranke noch selbst aufstehen, so zieht man ihm Strümpfe an, stellt ihm die Pantoffeln zurecht und hilft ihm in den weiten, bequemen Schlafrock oder umhüllt ihn auf andere Weise. Dann ist man ihm behilflich, bis er gut plaziert ist. Kann er sich aber nicht mehr selbst helfen, so bedeckt man ihn mit einer leichten Hülle und erfaßt ihn, indem man die Kniee gegen die Bettlade stemmt, mit dem einen Arme unter dem Rücken durch, mit dem andern aber unter den Oberschenkeln durch und bittet den Kranken, daß er seinen Arm der Wärterin um den Hals lege. So zieht man ihn zuerst nach dem Bettrande hin, dann hebt man ihn unter Kniestreckung so weit hinauf, daß er unter Rückbeugung des Kopfes auf den obern Teil der Brust zu liegen kommt, wodurch sich die Last verteilt. Man schreitet so ruhig zum Hilfsbett und legt ihn sachte nieder.

Die Bereitung des Lagers ist von großer Wichtigkeit. Der Kranke darf nicht einsinken oder von der zu stark erhöhten Mitte aus abfallen. Das Unterleintuch muß faltenlos straff anliegen, was nicht nur durch allseitiges Einschlagen, sondern auch durch Feststecken mit Sicherheitsnadeln auf allen Seiten erreicht wird. Ebenso verfährt man mit den Unterlagen. Die Kissen müssen so aufgebaut werden, daß der Kranke seiner ganzen Länge nach glatt aufliegt, was ein Vorbeugungsmittel gegen das Aufliegen ist. Die Höhe der Kopflage ist abhängig vom Charakter der Krankheit. Bei Blutandrang und Atmungsbeschwerden ist sie höher, bei Blutmangel niedriger, was immerhin durch Erfahrung festgestellt werden muß. Soll der Kopf kühl gehalten werden, so schiebt man eine Roßhaarrolle in Schulterbreite unter das Genick, so daß der Kopf von den Schläfen an frei bleibt. — Roßhaarkopfkissen sind ohnedies Federkissen vorzuziehen.

Man legt nun den Kranken wieder in der Weise ins Bett zurück, wie man ihn aufgenommen hat. Ist er kurz gebaut, so hinterlegt man am Fußende einen Schemel oder im Winter eine gut umwickelte Wärmeflasche, damit er nicht rutschen kann. Darf man einen Kranken nicht heben, und sollten Unterlagen und Leintuch gewechselt werden, so schiebt man das wegzunehmende Leintuch wie die Unterlage hart an die Seite des Kranken, während die gewärmten frischen Stücke von der entgegengesetzten Seite her bis fast an die Mitte zu aufgerollt werden, dann legt man sie so neben die ersteren, daß man sie zuerst an der Längsseite entsprechend einschlagen und feststecken kann. Nun schiebt man alles zusammen unter dem Kranken durch, nimmt das Gebrauchte weg, das Frische breitet man auch auf der andern Seite glatt aus, schlägt's überall ein und steckt es fest. Auch hiebei muß der Kranke möglichst bedeckt bleiben.

Vorsorge gegen Wundliegen. Bei richtiger Pflege kommt es nicht vor, daß Kranke sich durchliegen. Magere Leute, solche, die sich oft verunreinigen, und gewisse Nervenkranke neigen zum Wundliegen und müssen deswegen sorgfältig beobachtet werden. Durch das Liegen im Bett wird besonders auf die Haut über den Knochen ein Druck ausgeübt. Die Ernährung an diesen Stellen, besonders an den Fersen, dem Kreuzbein, an Schulterblättern und der Hüftegegend wird behindert und gestört, vornehmlich wenn die Blutzirkulation durch die Art der Krankheit mangelhaft geworden ist.

Das beste Vorbeugungsmittel gegen diese Erscheinung ist peinliche R e i n l i c h k e i t, T r o c k e n h e i t, W e i c h h e i t und F a l t e n l o s i g k e i t des Lagers. Alle Unterlagen, auf welchen der Kranke liegt, Matratze, Bettuch und Hemd müssen stets glatt liegen. Insbesondere bei unruhigen Kranken

muß man darauf achten, ob das Bettuch nicht in Falten zusammengeschoben ist, und wenn dies der Fall ist, es wieder glatt streichen und ziehen. Brosamen, Speisereste oder sonst alle harten, zufällig in das Bett geratenen Gegenstände sind sorgfältig zu entfernen. Das Hemd muß öfters auf der Rückseite glatt gezogen werden. Der Kranke darf nicht auf Nähten oder harten Wülsten liegen und muß angehalten werden, ab und zu seine Lage zu wechseln, und das umsomehr, je weniger der Kranke bei Besinnung ist. Der Kranke soll bald auf dem Rücken liegen, bald die rechte oder linke Seite bevorzugen, wenn nicht besondere Krankheitszustände und Bedingungen es verbieten. Die gefährdeten Stellen bette man möglichst weich und kühl. Zweckmäßig legt man ein Federkissen, ein Fell, z. B. Rehfell, ein Hirsespreukissen oder ein Gummikissen unter. Man kann sog. Kranzkissen sich anfertigen, indem man schmale Leinwandsäcke in passender Länge und Breite näht. Sie werden mit Roßhaar, Wolle, Watte, Werg, Jute, Hirsespreu oder dgl. ausgestopft, zu einem Ring zusammengebogen und zusammengenäht. In die lichte Weite des Ringes wird dann die gefährdete Stelle gelegt, so daß sie, vor Druck geschützt, hohl liegt. Derartige Kissen sind auch in Sanitäts-Geschäften käuflich zu haben.

Praktisch sind auch Luftkissen, welche mit Luft aufgeblasen werden. Sie dürfen nicht zu prall gefüllt werden; denn der Kranke liegt sonst unsicher darauf, und das Kissen drückt. Außerdem umwickle man das Luftkissen mit einem Leintuch, welches man straff zieht und mit Sicherheitsnadeln auf der Unterseite befestigt. Das Liegen direkt auf dem Gummi verursacht in der Regel heftiges Brennen, und das Kissen wird so dem Kranken unbequem und lästig, ja gefährlich.

Am zweckmäßigsten sind Wasserkissen, diese bestehen aus einem großen, flachen, viereckigen Gummisack, welcher durch einen seitwärts angebrachten, mit einer Schraube verschließbaren Schlauch mit Wasser gefüllt wird. Gewöhnlich nimmt man warmes Wasser von etwa 36° C. Wenn es dem Kranken angenehm ist, kann man auch kühleres wählen. Beim Füllen entfernt man durch Streichen mit der flachen Hand die Luft aus dem Kissen. Es enthält genügend Wasser, wenn man bei gut verschraubtem Schlauche mit beiden Händen auf die Mitte des Kissens drückt und nun nicht mehr die untere Fläche erreicht. Diese Füllung wird ein- bis zweimal wöchentlich erneuert. Hierzu ist nicht einmal erforderlich, den Kranken von dem Kissen zu entfernen. Man läßt nach Lösung der Verschraubung das Wasser seitwärts in ein neben dem Bett stehendes Gefäß hinaus- und neues Wasser nach Erhebung des Ablaufschlauches wieder einlaufen. Auch über das Wasserkissen muß ein Leintuch gebreitet und befestigt werden, weil Gummi zu sehr erhitzt.

Da manche Kranke nicht unbeweglich auf den Kissen liegen bleiben, insbesondere bei unruhigen, aufgeregten, phantasierenden Kranken, verwendet man Schutzplatten, welche unter dem Namen Antidecubin in den Handel kommen und in jedem Sanitätsgeschäft zu haben sind. Sie bestehen aus starkem Filz mit einer 4 cm breiten, rundlichen Oeffnung und sind auf der einen Seite mit einem Ueberzug von Klebestoff versehen. Die Schutzplatte haftet fest an dem Körper des Kranken und macht alle Bewegungen mit, ohne daß die in der Oeffnung liegende, gefährdete Stelle einem erhöhten Druck ausgesetzt wird. Färbt sich trotzdem an irgend einer Stelle die Haut rot, so empfehlen sich täglich mehrmals wiederholte Waschungen mit kaltem Wasser, mit lauem Wasser, welchem zur Hälfte Franzbranntwein, Essigwasser hinzugesetzt ist, mit Bleiwasser, 4% essigsaurer Tonerdelösung oder Kampferspiritus. Empfohlen werden auch Waschungen mit Zitronensaft oder das Auflegen von

Zitronenscheiben. Das Waschen muß sehr vorsichtig und ohne Reiben geschehen, am besten mittels reiner Verbandwatte. Nachher trockne man die Stelle gründlich durch Tupfen ab und pudere sie ein mit Stärkemehl, Bärlappsamen, Zinkpulver u. a. m. Man vermeide aber irgend welche erregenden Stoffe. Auch kann man die verdächtigen Stellen mit einer Blei-, Zink- oder Borsalbe regelrecht verbinden. Wenn trotz alledem eine wunde Stelle sich bildet, was gewöhnlich durch lebhafte Schmerzen sich ankündigt, so müssen die Waschungen und Einreibungen ausgesetzt werden. Sie vermehren nur die Schmerzen. Notwendig ist, von jedem Durchliegen oder von der Gefahr eines solchen Vorganges sofort den Arzt zu benachrichtigen, um nach Besichtigung der Stelle die nötigen Anordnungen treffen zu lassen. Bei entstandenem Durchliegen sind vorsichtige Waschungen mit Bleiwasser oder anderen desinfizierenden Mitteln mittels Watte angezeigt. Zur Abstoßung der abgestorbenen Haut bedient man sich feuchter Umschläge mit essigsaurer Tonerde. Mitunter genügt das Auflegen eines auf weiches Leder gestrichenen Bleipflasters.

Klistiere. Klistiere zu geben, muß man praktisch erlernen. Oeffnende Klistiere gibt man von warmem Wasser mit Körperwärme (zirka 37° C), je nach Umstand unter Zusatz von Salz, Essig, Oel, Seife oder Leinsamenabkochung. Für Erwachsene nimmt man ungefähr ¼—½ l, für Kinder ⅛ l. Je nach der Art der Erkrankung sind hiebei nach geschehener Oeffnung sog. Bleibeklistiere von ¼ Glas frischem reinem Wasser zu geben, was den Darm belebt. Es kann nachher von 2 zu 2 Std. erneuert werden. Für Kinder genügt ⅛ Glas. Stopfende Klistiere (1 dl, da sie möglichst lange behalten werden sollen) erfordern Hanfsamenabkochung, Stärkelösung u. dgl., was alles der ärztlichen Verordnung gemäß durchgeführt werden muß. Nährende Klistiere bestehen aus Milch, Fleischbrühe mit Eigelb. Nur nach Verordnung des Arztes!

Bei Verabreichung von Klistieren sorge man dafür, daß das Wasser oder dgl. recht langsam einläuft. Man drücke hiezu in regelmäßigen Zwischenräumen den Gummischlauch zusammen, z. B.: Man zähle während des Einlaufens langsam bis 5, halte dann zu, bis man wieder bis 5 gezählt hat. Klistiere sind von großer Wichtigkeit beim Krankendienst; sie können unter Umständen lebensrettende Wirkung haben, sollen aber recht gewissenhaft und sorgfältig ausgeführt werden.

Senfpflaster legt man zur raschen Ableitung des Blutes auf die Brust — bei Seitenstechen — oder auf die Waden — bei Blutandrang nach dem Kopfe. Frisch gestoßener Senf wird bloß mit lauem Wasser angerührt und auf ein Leinwandläppchen in der Größe einer Hand aufgestrichen. Man legt es mit dünnem Stoff überdeckt auf, gibt wegen der Verunreinigung Watte darüber. In 5—10 Min. wird brennende Röte entstehen, dann wird das Pflaster entfernt, die Stelle abgewaschen und mit Watte belegt. Ebenso verfährt man mit Senfpapier, welches nur in heißes Wasser getaucht werden muß, aber weniger schnell wirkt. An Stelle von Senf dienen im Notfalle geriebener Meerrettig oder gestoßene Zwiebeln.

Einreibungen auf die Haut mit Salben und Oel oder Spirituosen können erst dann gemacht werden, wenn die Stellen lau abgewaschen und getrocknet sind, der Wärter seine Hand auch gewaschen, getrocknet und gewärmt hat. Die Einreibung geschieht kreisförmig mit Fingerspitzen oder Handballen, je nach der Größe der Fläche. Zu starker Druck muß vermieden werden. Oelige Substanzen sind so stark einzureiben, bis das Fett fast verschwunden ist. Spirituosen reibt man bis zur Trockenheit ein.

Hilfeleistung beim Essen. Wenn der Kranke sich selbst noch aufsetzen kann,

oder wenn es auch dadurch geschehen muß, daß man ihn von der Seite aus rückwärts unter den Armen faßt und ihn hebt, so muß man ihn zunächst mit Kissen stützen, indem man sie schärfer unterschiebt. Alsdann deckt man Hals und Rücken durch Ueberwerfen eines Schals, und heftet ihm eine Serviette vor. Nun schiebt man den Krankentisch vor oder legt ein leichtes Brettchen auf, deckt das eine oder andere mit einer Serviette und trägt das Mahl auf. Ist die Schwäche so groß, daß der Kranke den Löffel nicht mehr führen kann, dann bedient man sich am besten der Schnabeltasse, um ihm schleimige Suppen und Getränke beibringen zu können.

Hilfeleistung bei Erbrechen, bei Entleerungen und Blutungen. Hat der Kranke Brechreiz, so gebe man ihm wenig laues Wasser zu trinken. Während des Brechens hält die Wärterin seinen Kopf. Nachher läßt sie ihn den Mund spülen und hilft ihm wieder zu bequemer Lage; dann wird das Entleerte rasch entfernt und alles hiebei Verunreinigte gesäubert. — So lange der Kranke das Bett verlassen kann, leistet sie bei Entleerungen dieselbe Hilfe wie beim Umbetten. Kann er aber nicht aufstehen, so muß sie ihm unter der Decke eine mit heißem Wasser gewärmte Bettschüssel unterschieben. Nach unwillkürlichen Entleerungen muß der Kranke gewaschen und alles Verunreinigte entfernt werden; in solchem Falle sehe man sich wohl vor mit Kautschuk- und waschbaren Unterlagen. — Bei Nasenbluten infolge zu starken Blutandranges nach dem Kopfe lasse man ein anregendes, warmes Fußbad geben oder mache kalte Ueberschläge auf Stirn und Kopf. Inzwischen lasse man den Kopf rückwärts halten, fest Atem holen und diesen einige Sekunden zurückhalten. Essigwasser schnupfen und Zusammendrücken der Nasenknorpel hilft, wenn die Blutung durch Springen von Aederchen in der Nasenschleimhaut stattfindet. — Magenblutung — mit geronnenem, schwärzlichem Blut — erheischt leicht erhöhte Lage und kalte Ueberschläge auf den Magen, auch Einflößungen von Champagner. Tritt Ohnmacht ein, so macht man Belebungsversuche (siehe dies), bis der Arzt kommt. — Lungenblutung zeigt sich am hellroten, schäumenden Blute. Man gebe fein gepulvertes Kochsalz teelöffelweise und mache kalte Ueberschläge auf die Brust. Lagerung ebenfalls leicht erhöht. Bericht an den Arzt unerläßlich. — Darm- und Blasenblutungen usw. können nur durch kalte Ueberschläge bei ebener Lage bekämpft werden bis zur Ankunft des Arztes. Allfällig vorgeschriebene Aufbewahrung der Entleerungen, zum Vorzeigen für den Arzt, darf nur im Aborte geschehen.

Pflichten der Wärterin gegen sich selbst. Sie verhalte sich nach den Grundregeln der Gesundheitspflege. Wichtig ist, daß sie täglich 1/2—1 Std. nach dem Mittagessen im Freien sich ergehe. Sind Nachtwachen notwendig, so muß sie je die andere Nacht oder Vormitternacht und am Tage einige Stunden abgelöst werden. Schlaf und frische Luft sind für sie absolut notwendig. Wenn sie bei Tag schlafen soll, so darf es nicht im Krankenzimmer geschehen und auch nicht in den Tageskleidern. So lange es sich nur um einige Hilfeleistungen in der Nacht und um ihre Anwesenheit handelt, ist Ersatz nicht nötig, dagegen bedarf sie einer bequemen Nachtkleidung, die sie beim Liegen nicht beengt. Vor dem Schein des Nachtlichtchens muß sie wie der Kranke geschützt werden. Als Erfrischung für Wachende dient hauptsächlich ein frischer Aufguß von Tee oder Kaffee, mit oder ohne Brot. Die Nachtpflege ist besonders bei Fieberkranken oft schwieriger als Tagespflege. Namentlich, wenn die Kranken im Delirium liegen oder große Schwächezustände vorhanden sind, muß man durch obige Mittel notwendigerweise die Schläfrigkeit bannen.

Krankenbesuche werden je nach dem Befinden des Kranken und nach den Anordnungen des Arztes erlaubt. So wenig man beim Betreten eines Kranken-

zimmers eine Leichenbittermiene aufzusetzen braucht, ebensowenig soll man den Kranken durch ein lautes Wesen ermüden und aufregen; denn seine Nerven sind gegen starke Geräusche außerordentlich empfindlich. Man nehme sich vor, ihm Aufheiterung und Fröhlichkeit zu bringen, ihm Mut zu machen. Besonders soll man sich davor hüten, ihm Krankheitsgeschichten zu erzählen, man lenke ihn eher ab von seinem Leiden. Auch bleibe man nicht zu lange. Man reinige die Schuhe besonders gut vor dem Betreten eines Krankenzimmers und lasse Hut, Ueberzieher, Mantel Handschuhe, überhaupt jede Ueberkleidung draußen.

Einen schlechten Dienst erweist man Kranken manchmal durch das Mitbringen unpassender Eßwaren. Ganz gute reife Früchte, z. B. Orangen, Trauben, sind noch am ehesten angebracht.

Desinfektion.

Eine ganze Reihe von Krankheiten (Tuberkulose, Scharlach, Diphtheritis, Pocken, Typhus usw.) werden durch Bazillen verursacht. Dies sind mikroskopisch kleine Lebewesen, die sich ungeheuer vermehren, sobald sie auf einen günstigen Nährboden fallen. Diese Bazillen haben in den meisten Fällen eine ungemein zähe Lebenskraft. Zu Staub eingetrocknet, büßen sie ihre Lebefähigkeit nicht ein, sie leben auf, sobald sie einen zusagenden Nährboden finden. Es müssen deshalb besondere Mittel angewendet werden, um sie zu vertilgen. Es sind dies verschiedene Desinfektionsmittel, wie Lysol, Karbol, Chlordämpfe. Hervorragend desinfizierende Wirkung hat auch das Sonnenlicht.

Tuberkulose z. B. ist durch einen Bazillus, der eine erstaunliche Lebenszähigkeit besitzt, ansteckend. Zu Staub eingetrocknet, wird er aufgewirbelt und eingeatmet. Gelangt er in eine Lunge, die nicht durch gesundes Blut kräftig und widerstandsfähig ist, so fängt er hier wieder an zu leben und sein Zerstörungswerk fortzusetzen. Es ist darum notwendig, daß man bei Lungentuberkulose vorsichtig sei. Der Auswurf soll nicht in die Taschentücher, sondern in besondere Spuckgläser entleert werden. Es gibt hiefür besondere Gläser, sowohl auf den Krankentisch, wie zum Mitnehmen in der Tasche. Alle Bett- und Leibwäsche solcher Kranker ist gesondert auszukochen. Gerade auf den Tuberkelbazillus hat das Sonnenlicht einen zerstörenden Einfluß, darum lasse man Sonne ins Krankenzimmer und trocke die Wäsche und Bettkleidung, wenn immer möglich, an der Sonne.

Die gebräuchlichsten Desinfektionsmittel sind flüssige Lösungen von Borsäure 5—10%, Karbolsäure 3—5%, Lysol 5—10%, Sublimat ½—1‰, ferner Seifenlauge und Chlorkalk. Bei sehr ansteckenden Krankheiten (Pocken, Scharlach) schlägt man die Wäsche, ehe man sie aus dem Krankenzimmer entfernt, in Tücher ein, die in Karbollösung getaucht sind. Sie wird auch beim Waschen länger als gewöhnlich (40—60 Min.) in guter Seifenlauge ausgekocht.

Entleerungen (Stuhlgang, Erbrochenes), z. B bei Typhus, bedeckt man mit 1—2 Löffel Chlorkalk oder vermischt sie reichlich mit Karbollösung und läßt sie, bis die Bazillen abgetötet sind (zirka 20 Min.), stehen. Auch das Wasser eines Bades, das z. B. von einem Typhuskranken benutzt wurde, ist vor seiner Entleerung durch Chlorkalk zu desinfizieren. Auch hat man in diesem Falle alle metallenen Teile reichlich abzuspülen, weil das Chlor diese sonst angreift. Beobachtet man diese Vorsichtsmaßregeln nicht, so können die Krankheitsstoffe durch die Jauche wieder ins Freie gelangen, Brunnenwasser verunreinigen und so neues Unheil stiften. Betten, Kleidungsstücke, Pelz- und

Ledersachen, Teppiche, die man nicht waschen kann, werden einer Desinfektions-anstalt übergeben, die die Sachen mit strömendem Dampfe desinfiziert. Zimmer werden durch Formalin- oder Chlordämpfe desinfiziert, Holzbekleidung der Wände, Schränke, werden mit Seifenlauge gewaschen; wer ganz sicher sein will, erneuert auch die Tapeten. Wertlose Gegenstände, die mit dem Kranken in Berührung gekommen sind, werden verbrannt.

Großes Gewicht ist auf die Reinigung der Hände zu legen, die mit den Kranken oder den von ihm gebrauchten Gegenständen in Berührung kommen. Sie müssen in warmem Wasser, dem man etwas Lysollösung zusetzt, mit Seife und Bürste energisch gereinigt werden. Besonders gründlich sind auch die Fingernägel zu reinigen. Eine Wärterin, die einen mit ansteckender Krankheit behafteten Patienten pflegt, sollte auch stets eine große Aermelschürze tragen, die sie ablegt, wenn sie das Krankenzimmer verläßt.

Krankenernährung.

Es ist ein großer Irrtum, zu glauben, daß man durch sog. stärkende Kost, worunter gewöhnlich Braten, Wein, Eier u. dgl. verstanden wird, Kranken und Genesenden helfen könne. Im Gegenteil, die Genesung wird meist nur verzögert, und oft Rückfälle hervorgerufen, weil ein schwacher Organismus nur das Leichteste verdauen kann.

Die richtige Ernährung des Kranken ist ein vorzüglicher Heilfaktor. Sie hängt von der Art der Erkrankung ab und wird gewöhnlich durch den Arzt festgesetzt. Diesen Anordnungen sollte man sich im Interesse des Kranken fügen und ihm nicht allerlei Gelüste erfüllen, die den ärztlichen Anordnungen manchmal direkt zuwider laufen. Auf diese Weise ist schon manchem Kranken schwerer Schaden zugefügt worden. Im allgemeinen kann man sagen, daß bei Kranken, bei denen wohl in den meisten Fällen die Verdauung darniederliegt, die Eiweißnahrung eingeschränkt werden sollte, hauptsächlich auch da, wo Fieber vorhanden ist. Möglichst milde, reizlose Nahrung, viel erfrischendes Obst, roh und gekocht, wird vom kranken Organismus besser verarbeitet als die komplizierten Eiweißverbindungen. Ganz verkehrt ist es, den Patienten das Essen aufzwingen zu wollen in der Meinung, ihnen damit einen Dienst zu erweisen. Der Organismus wehrt sich gegen eine Nahrungszufuhr, die er nicht verarbeiten kann, durch die Appetitlosigkeit; man sollte darum diesen Wink der Natur nicht mißachten. Sehr wichtig ist es, wie man die vorgeschriebene Kost dem Kranken darreicht. Vor allem soll sie appetitlich und sauber, jedes für sich, in Schüsselchen und Tellern arrangiert werden und nicht alles zusammen in einem Geschirr. Auch sollen die Portionen nicht zu groß sein, es entmutigt den Kranken, wenn er den Eindruck hat, er habe nichts gegessen. Alles soll auch so vorbereitet und zerschnitten werden, daß er es ohne Mühe essen kann. Man bringe ihn zu diesem Zwecke in eine bequeme Stellung und stütze seinen Rücken gut. Kranken, die sich nicht aufrichten können, muß das Essen mit dem Löffel gegeben werden. Da achte man darauf, daß man ihnen immer nur kleine Mengen mit dem Teelöffel verabreicht, weil sie sich sonst leicht verschlucken. Uebrigbleibendes Essen wird sofort aus dem Krankenzimmer entfernt. Man sorge auch dafür, daß der Kranke vor und nach dem Essen den Mund ausspülen und die Hände waschen kann. Reicht man ihm in einem Glas zu trinken, so soll es nie mehr als halbvoll sein, weil er es sonst leicht verschüttet. Alle Getränke sollen nur in kleinen Schlücken getrunken werden. Sehr angenehm zum Trinken ist für Kranke mit Fruchtsäften vermischtes, frisches Wasser, und ebenso ausgezeichnet

wie durststillend frisches Wasser mit etwas Zucker gesüßt und mit einigen Tropfen reinem Zitronensaft versetzt.

Bei Genesenden sei man ebenfalls vorsichtig in der Wahl der Speisen. Nur allmählich gewöhne man den Organismus an reichlichere Kost, will man nicht Gefahr laufen, durch Magenüberladung neue Störungen hervorzurufen. Alles allzu Fette, Schwerverdauliche ist auch jetzt zu meiden, und bei schmackhaftester Zubereitung der Gebrauch scharfer Gewürze nicht zu gestatten.

Eine Hausfrau oder Pflegerin, die ernstlich dafür besorgt ist, ihrem Patienten oder Genesenden richtige Kost zu verabreichen, findet hiefür passende Rezepte unter den verschiedenen Abteilungen des Kochbuches. Leichte, nicht aus vielerlei Stoffen zusammengesetzte Speisen, ohne viel Eier verdienen den Vorzug. Eine Reihe von Rezepten für durststillende Getränke ist auch in den Kapiteln über kalte und warme Getränke, Fruchtsäfte und Heilkräuter zu finden.

Allerlei Ratschläge in Krankheitsfällen.

Unfälle.

Künstliche Atmung wird nach Dr. Esmarch folgendermaßen ausgeführt: 1. Man legt den Scheintoten auf den Rücken, Kopf und Schulter etwas erhöht (Unterlage ein zusammengerolltes Kleidungsstück). 2. Man stellt sich hinter denselben, ergreift beide Arme oberhalb der Ellbogen, erhebt sie sanft und gleichmäßig bis über den Kopf und hält sie hier 2 Sek. fest. Dadurch wird der Brustkorb ausgedehnt und die Luft in die Lunge gezogen. 3. Dann führt man die Arme auf demselben Wege zurück und drückt sie sanft, aber fest 2 Sek. lang gegen die Seiten des Brustkorbes. Dadurch wird die Luft wieder aus den Lungen gepreßt. Sind zwei Helfer, so stellt sich jeder auf eine Seite des Scheintoten, jeder ergreift einen Arm, und dann heben und senken sie die Arme auf Kommando 1, 2, 3, 4 und machen die erwähnten Bewegungen. Dies wird (etwa 15mal in der Min.) so lange wiederholt, bis der erste Atemzug sich zeigt und Färbung des Gesichtes eintritt.

Sobald sich selbsttätige Atembewegungen einstellen, hört man sofort auf und sucht nun die Herztätigkeit und die Körperwärme durch Einhüllung in warme Decken zu erhöhen, wobei die Glieder unter der Decke kräftig in der Richtung gegen das Herz hin gerieben werden. Sodann bringt man den Kranken in ein warmes Bett, deckt ihn mit warmen Tüchern, legt warme Flaschen, Krüge, oder heiße eingehüllte Steine an die Seiten, auf die Magengrube, in die Achselhöhlen, zwischen die Schenkel und an die Fußsohlen. Kann der Verunglückte wieder schlucken, so flöße man ihm warme Flüssigkeiten teelöffelweise ein, z. B. warmes Wasser, Tee, Grog oder Wein.

Betäubungen treten ein, wenn die Gehirntätigkeit durch Vergiftungen, z. B. durch Kohlensäure, Kohlendampf, Ammoniakgas, Schwefelwasserstoff, Kohlengas, Erschütterungen, Verletzungen oder Erkrankungen (Schlagfluß) unterbrochen wird. Betäubung unterscheidet sich äußerlich von der Ohnmacht dadurch, daß der Kopf infolge des Blutandranges rot ist. Frische Luft, Oeffnung aller beengenden Kleidungsstücke, namentlich am Hals, ist das erste. Nötigenfalls schicke man rasch zum Arzt. Inzwischen spritzt man dem Betroffenen Wasser ins Gesicht und in schwierigen Fällen auch auf den Oberkörper, legt einen kalten Umschlag auf den Kopf, gibt Senfteig auf Brust und Waden oder verschafft ihm ein warmes Fußbad mit Essig und Senf. Bei Betäubungen durch Ammoniak-

verbindungen ist bei obigen Anwendungen noch die Einatmung von Essig und Essigdämpfen ratsam. Bleibt die Atemtätigkeit aus, so muß man die künstliche Atmung anwenden (siehe Scheintod) bis zur Ankunft des Arztes. Betäubte hat man mit dem Kopfe hoch zu legen. Epileptische sind auch Betäubte. Sie kennzeichnen sich durch Zuckungen und Schaum vor dem Munde. Lösung aller beengenden Kleidungsstücke, ruhige Lage ist das Beste. Auch gibt man acht, daß sie sich nicht verletzen können. Oft liegt die Zunge zwischen den Zähnen. Man schiebe einen gerollten Taschentuchzipfel, einen Kork usw. dazwischen. Man reiche allen Betäubten, sobald sie schlucken können, frisches Wasser.

Auf Beulen und Insektenstiche drückt man einen kalten, harten Gegenstand (ein Glas, ein Geldstück oder dgl.) und legt einen kalten Ueberschlag auf. Sehr gut ist es, wenn man den Ueberschlag in verdünnte Arnikatinktur taucht.

Unfälle durch Blitzschlag und Elektrizität. Die Gefahr, durch Blitzschlag beschädigt zu werden, entsteht vornehmlich dann, wenn man während eines Gewitters über ein kahles Feld fährt oder geht oder sich zum Schutze vor dem Regen unter einen einzelnen Baum stellt. Der Blitzschlag tötet meist auf der Stelle. Die Kleider zeigen rundliche Löcher mit verbrannten Rändern, auf der Haut erscheinen sog. Blitzfiguren, baumzweigartig verästelte rötliche Streifen auf der Haut oder auch wirkliche Brandschorfe. In anderen Fällen, wenn der Blitz den Menschen nicht selbst trifft, sondern nur in großer Nähe niedergeht, wird er zu Boden geworfen. Es finden sich die Erscheinungen von Gehirnerschütterung mit Bewußtlosigkeit und Lähmung der Arme oder Beine. Diese können oft für lange Zeit bestehen bleiben. Sind solche Personen in bewußtlosem und ohnmächtigem Zustande, so ist in erster Linie künstliche Atmung einzuleiten.

Bei einem Gewitter muß man es vermeiden, das Telephon zu berühren, sonst läuft man Gefahr, vom Blitzschlag getroffen zu werden.

Durch Kurzschluß, durch Zerreißen oder Berühren von elektrischen Leitungen können leicht ähnliche Schädigungen eintreten. Es kommt zu Ohnmacht mit blassem Gesicht, Bewußtlosigkeit, welcher Nervenschmerzen, Zuckungen und Krämpfe nachfolgen, oder zum Schlaganfall, bei welchem das Gesicht hochrot erscheint und die Bewußtlosigkeit mit einer nachfolgenden Lähmung einer Körperhälfte oder eines Gliedes einhergeht, oder endlich zur Erstickung mit blaurotem Gesicht, Stillstand der Atmung, kleinem Puls und tiefer, langer Bewußtlosigkeit. Zunächst schalte man den Teil der elektrischen Leitung aus, unter dessen Wirkung der Verunglückte sich befindet, unter Umständen durch Zerschneiden der Leitungsdrähte. Ist dies nicht möglich, so muß der Verunglückte aus dem Stromkreise entfernt werden. Doch hüte man sich, den Körper des Kranken mit bloßer Hand zu berühren, weil man sonst selbst in den Stromkreis gelangt und von ihm beschädigt wird. Man stelle sich auf ein trockenes Brett, auf trockene Kleider oder Decken und vermeide die Berührung von Metallteilen. Die Hände umhülle man mit trockenen Tüchern oder Decken, mit Handschuhen oder seinem eigenen Rock und fasse nun erst den Körper des Verletzten an. Feuchte und nasse Gewebe sind ebenso wie Metalle gute Leiter und daher für den Retter gefährlich; denn alles kommt darauf an, selbst isoliert zu bleiben. Gelingt es nicht, den Verunglückten aus den Drähten herauszuziehen, so muß der mit der Erde oder einem der Pole in Berührung stehende Körperteil des Verunglückten mit den bedeckten Händen in die Höhe gehoben werden. Dadurch wird der Strom unterbrochen und es möglich gemacht, den Körper heraus-

zuziehen. Ist dies endlich gelungen, so entferne man sofort die den Hals beengenden Kleidungsstücke des Verunglückten und nehme die erforderlichen Wiederbelebungsversuche vor.

Blutungen, die durch kleine Verletzungen, wie Schneiden mit Messer usw. entstehen, stillt man am schnellsten, indem man das verletzte Glied in heißes Wasser taucht, oder einen in heißes Wasser getauchten Wattebausch auf die verwundete Stelle legt. (Siehe auch Verwundungen.)

Brandwunden, siehe Verbrennungen.

Erstickungen kommen am häufigsten vor durch Einatmen von Kohlengas, verursacht durch vorzeitiges Verschließen der Ofenklappen, von Leuchtgas aus offen gelassenen Hähnen oder defekten Leitungen, von Schwefelwasserstoff und Grubengas, welches sich in Gruben, Kanälen, Schächten usw. ansammelt, und von Kohlensäure, die sich in Wein- und Bierkellern oder in Brunnen usw. entwickelt.

Trotz aller Aufklärung passiert jeden Winter eine Reihe von Unglücksfällen durch Zimmeröfen. Hier handelt man am zweckmäßigsten, wenn man die Fenster von Zimmern, die mit Kohlendunst angefüllt sind, von außen einschlägt, damit man beim Eindringen in diese nicht selbst dem tödlichen Gas zum Opfer fällt. Läßt sich das nicht bewerkstelligen, dann empfiehlt sich, vor Mund und Nase ein in Wasser getauchtes Tuch zu binden und rasch, nach einem vorherigen tiefen Atemzug vor der Tür, nach dem Fenster des betreffenden Zimmers zu springen, es zu öffnen oder einzuschlagen und so für starken Luftzug zu sorgen, damit die giftigen Gase sich rasch verflüchtigen.

Ist ein Zimmer mit Leuchtgas angefüllt, so darf dieses der Explosionsgefahr wegen nie mit einem offenen Licht betreten werden. Nachdem man hier durch Oeffnen von Tür und Fenster für raschmöglichen Abzug des Gases gesorgt hat, ist das nächste, durch Schließen der Hahnen jede weitere Zufuhr abzuschneiden. Bei Erstickung in Gruben, Brunnen, Kanälen usw. ist eine Lufterneuerung durch Luftzug fast immer unmöglich. Sehr zweckmäßig ist das Abbrennen und Hineinwerfen von Stroh oder Papier, das Herablassen und schnelles wieder Hinaufziehen eines aufgespannten Regenschirmes, das Verpuffen von Pulver, das Hineingießen von reichlich Wasser oder Kalkwasser usw. Alle diese Maßnahmen aber sichern die Vertreibung der schädlichen Luftart nie vollkommen. Zum Teil sind die Luftarten auch leicht entzündlich und explodieren, wenn man Feuer hinabwirft. Man muß also vorsichtig sein, um nicht selbst von dem plötzlich aufsteigenden Dampf versengt zu werden. Will man hinuntersteigen, um Bewußtlose heraufzuholen, so nimmt man durchnäßte Tücher vor Mund und Nase, legt ein Seil fest um Brust und Schultern und knüpft an die linke Hand eine Leine, welche von einem zuverlässigen Manne sorgfältig überwacht wird. An ihr kann man leicht fühlen, ob der an ihr befestigte Arm noch willkürlich bewegt wird, oder ob der Hinabsteigende plötzlich ohnmächtig geworden ist oder sonstige Zeichen gibt, welche zum schleunigen Heraufziehen nötigen. Sobald die ersten Zeichen von Unwohlsein sich einstellen, muß der Hinabgestiegene wieder emporgezogen werden. Unten angelangt, sucht der Retter den Bewußtlosen möglichst schnell zu fassen und an einem zweiten mit hinabgenommenen, mit einem Haken versehenen Seil zu befestigen und das Zeichen zum raschen Hinaufziehen beider zu geben. An der frischen Luft sind dann sofort Wiederbelebungsversuche mit künstlicher Atmung, kalten Begießungen, Reizmitteln usw. vorzunehmen. Auch hier handelt es sich natürlich um möglichst schleunige Herbeischaffung ärztlicher Hilfe.

Mitunter kommt es vor, daß jemand durch verschluckte, große Bissen, welche im Schlunde stecken bleiben und den Kehlkopf zusammendrücken, zu ersticken droht. Ein solcher Mensch wird blaurot im Gesicht, die Augen treten aus den Höhlen hervor, er stößt unverständliche Laute aus, greift mit den Händen um sich oder an seinen Hals und stürzt bewußtlos zusammen. Da ist schnelle Hilfe erforderlich. Man hält rasch mit der linken Hand die Nase des Kranken zu. Er muß den Mund öffnen. Nun fährt man schleunigst mit Zeigefinger und Daumen der rechten Hand über die Zunge tief in den Mund hinein und sucht den Bissen im Schlunde zu fassen und herauszuziehen. Damit der Kranke während dieses Versuchs die Zähne nicht zusammenbeißt und dadurch einem die Finger verletzt, klemmt man ihm am besten einen Kork zwischen die Zahnreihen. Beweglich machen kann man das eingeklemmte Stück, indem man Brust und Bauch des Erstickenden gegen einen Tisch, Schrank oder anderen festen Gegenstand andrückt und mit der Faust kurze, kräftige Schläge auf den Rücken zwischen die Schulterblätter ausübt. Dadurch wird die Luft aus den Lungen ausgepreßt, und hierbei kann der Brocken herausgeschleudert werden. Handelt es sich um weiche Stücke, so zerdrückt man sie von außen. Jedenfalls liegt große Lebensgefahr vor und man muß schleunigst zum Arzte schicken und ihn benachrichtigen, um was es sich handelt, damit er die nötigen Instrumente gleich mitbringt.

Erfrierungen. Hat man irgend einen Körperteil erfroren, so meide man absolut die Wärme. Reibung mit Schnee oder ein kaltes örtliches Bad, mit Eis oder Schnee verschärft, verbunden mit gleichmäßiger Reibung muß so lange andauern, bis das Glied wieder auftaut, was mit großem Schmerz verbunden ist. Bleibt eine Frostbeule oder ein Frostschaden, so reibe man ihn mit Arnika oder auch mit Kampferöl ein. Auch Wickel abwechselnd aufgelegt, sind imstande, die Haargefäße zu erweitern und durchlässig zu machen. Bei offenen Frostschäden wende man Schafgarben-Salbe an; man brät sie mit Speck, etwas Butter und Wachs zusammen gut ab, siebt das Fett durch und legt jeden Abend ein frisches Pflaster auf. Ebenso gute Dienste leistet fein geriebene Zwiebel mit Essig vermischt. Erfrorene behandelt man bis zur Ankunft des Arztes ebenfalls mit kalten Anwendungen. Man reibt sie mit Schnee, oder bringt sie in ein kaltes Bad, auch kann man sie in eiskalte Leintücher einschlagen und tüchtig, aber sorgfältig reiben. Ueberdies versuche man es mit künstlicher Atmung (siehe diese), wenn die Glieder beweglich werden. Alle Partien müssen möglichst gleichmäßig gerieben werden, sonst würde an der vernachlässigten Stelle Brand eintreten. Sobald sich Lebenszeichen zeigen, muß man den Erfrorenen wie einen Ohnmächtigen behandeln. Allein an die Wärme darf man ihn erst nach und nach bringen, in ein kaltes Bett, in ein kaltes Zimmer, das erst nach und nach erwärmt wird.

Bei Ertrunkenen beginnen die Wiederbelebungsversuche immer damit, Mund und Schlund mit dem Finger von Schlamm und Sand frei zu machen. Dann legt man den am Oberkörper entkleideten Verunglückten am besten im Freien flach auf den Bauch, rolle die Kleider zu einem runden Polster zusammen und schiebe dies unter den Bauch, einen Arm des Verunglückten unter die Stirn, so daß der Mund nicht auf dem Erdboden aufliegt. Dann drückt man 2—3mal etwa 3 Sek. vom Rücken her auf die unteren Rippen und entfernt so das verschluckte Wasser. In ähnlicher Weise geht man vor, indem man den Ertrunkenen mit dem Bauche über sein eigenes gebeugtes Knie legt. Jedenfalls ist es durchaus fehlerhaft, wie es manchmal von unverständigen Ratgebern empfohlen und gemacht wird, den Ertrunkenen auf den Kopf zu stellen und an den Beinen in die Höhe zu heben. Das

Verfahren ist ebenso widersinnig wie falsch und schädlich. Um freiwillige Atembewegungen hervorzurufen, kann man die Nasenlöcher durch Schnupftabak oder Riechsalz reizen, den Schlund mit einer Feder kitzeln, Brust und Gesicht tüchtig reiben und abwechsend mit kaltem und heißem Wasser bespritzen. Erfolgen nicht sehr bald selbsttätige Atembewegungen, so darf man sich nicht länger aufhalten. Es muß die künstliche Atmung vorgenommen werden, und oft erreicht man durch große Beharrlichkeit unerwartete Erfolge. Zum mindesten muß die künstliche Atmung 1 Std. lang fortgesetzt werden. Sind die Bemühungen von Erfolg gewesen, so sucht man die Herztätigkeit und den Blutkreislauf, und dadurch auch die Körperwärme wieder herzustellen. Zur Anregung der Herztätigkeit dienen möglichst kräftige, schnelle Schläge mit dem Daumenballen der rechten Hand gegen die Herzgegend. Der Verunglückte wird in wollene Decken gehüllt, seine Glieder von unten nach obenhin zum Herzen, unter der Decke oder über warmen Kleidungsstücken kräftig gerieben. Wünschenswert ist es, den Verunglückten in ein warmes Bett zu bringen, ihn mit gewärmten Flanelltüchern zu bedecken und ihm Wärmeflaschen auf die Magengrube, in die Achselhöhlen, zwischen die Schenkel, an die Fußsohlen zu legen. Doch umwickle man diese vorher mit einem Tuche, um Verbrennungen zu verhüten. Wenn dann das Leben wieder zurückgekehrt ist, der Verunglückte zu schlucken vermag, flößt man ihm warme Getränke teelöffelweise ein, wie warmes Wasser, Tee, Kaffee, Grog, Wein, aber nicht in zu großer Menge.

Fremdkörper in den Augen werden entfernt, indem man das untere Augenlid mit dem Zeigefinger der einen Hand wegzieht und mit dem Zipfel eines sauberen Taschentuches das kleine Insekt, Stäubchen usw. wegwischt. Handelt es sich um das obere Augenlid, so muß dieses, damit man das Fremdkörperchen sehen kann, herumgedreht werden. Man läßt den Betroffenen nach unten sehen, faßt mit dem rechten Zeigefinger und Daumen die Wimperhaare des oberen Lides und dreht um den linken Zeigefinger das Augenlid nach außen und oben, jetzt kann man die Bindehaut übersehen und den Fremdkörper entfernen. Man mache nicht zu viele Versuche und unterlasse ganz besonders jedes Reiben und Drücken, das unter Umständen sehr schädlich ist.

Fremdkörper in Nase und Ohr. Das leichteste Verfahren, diese zu entfernen, wäre, eine nach der Fläche abgebogene Haarnadel, einen Ohrlöffel hinter den Fremdkörper einzuführen und ihn herauszuziehen. Derartige Versuche schaden aber meist mehr, als sie nützen, indem man selten hinter den Fremdkörper gelangt und ihn meist nur tiefer in die Höhle hineinbohrt. Erreicht man beim Ohr seinen Zweck nicht durch Ausspritzen mit lauwarmem Wasser und bei der Nase durch heftiges Schnauben bei verschlossenem anderem Nasenloch, so ziehe man ohne Verzug einen tüchtigen Arzt bei.

Gegen Insektenstiche wird am besten Salmiakgeist verwendet. Man bringt einen Tropfen davon auf die schmerzende Stelle. Ist der in der Wunde zurückgebliebene Stachel sichtbar, so kann man ihn mit Vorsicht entfernen. Mit dem Migräne- oder Mentholstift soll sich der Schmerz fast augenblicklich lindern lassen. Den oft ganz bedeutenden Schwellungen nach Insektenstichen begegnet man am besten mit Umschlägen von Wasser, Bleiwasser oder essigsaurer Tonerde. (Siehe auch Vergiftung durch Insektenstiche.)

Knochenbrüche kann nur der Arzt behandeln. Sorgfältiger Transport, durch Schienen irgend welcher Art geschützte Lage und nachherige entsprechende Lagerung, Auftrennen und Abstreifen der Kleider und Auf-

legen von kalten Ueberschlägen, bis der Arzt kommt, ist alles, was man vornehmen kann.

Ohnmachten unterscheiden sich von den Betäubungen dadurch, daß die Gesichtsfarbe blaß ist. Sie sind eine Folge von Herzschwäche. Ursachen sind: Erschöpfung, Blutmangel, Vergiftung, Schmerz, Schreck usw., kurz alles, was lähmend auf den Herznerv zurückwirkt. Man lege den Ohnmächtigen horizontal, löse alles Beengende, halte ihm belebende Mittel (Hoffmannstropfen, Kölnisch-Wasser usw.) vor die Nase und bestreiche damit die Schläfen und die Pulsadern an den Handgelenken. Salmiakgeist und Riechsalz eignen sich mehr für das Riechen. Kann der Kranke schlucken, dann gebe man ihm Hoffmannstropfen auf Zucker, oder man flöße ihm Kaffee oder Fleischbrühe ein. Fruchtet alle Anstrengung nichts, dann schickt man schleunigst zum Arzt, und wenn es inzwischen zum Stocken des Atems kommt, versuche man es mit künstlicher Atmung.

Verbrennungen. Man unterscheidet: 1. Rötung, 2. Blasenbildung, 3. Verkohlung.

Verbrennungen ersten Grades mit Rötung von Flammen- oder Glühhitze, von heißer Milch, Wasser oder heißem Fett können ohne Blasenbildung ablaufen, wenn man so rasch als möglich den verbrannten Teil mit gutem Spiritus benetzt oder hineinsteckt und zwar so lange, bis man auch nach dem Eintrocknen absolut keinen Schmerz mehr spürt. Ein anderes probates Mittel ist, wenn man die verbrannte Stelle sofort mit Wasser netzt, mit guter Hausseife einseift und mit Salz bestreut. Dies wird so oft wiederholt, als der Schmerz sich nach dem Eintrocknen zeigt, oder dann wendet man ohne Entfernung der Seife und des Salzes nur das wiederholte Anfeuchten mit Bleiwasser an. Verdünnte Arnikatinktur oder reines Oel dienen hierbei noch besser als bloßes Wasser. Ueber Nacht kann man einen feuchten Ueberschlag auflegen.

Verbrennungen zweiten Grades mit Blasenbildung. Die Blasen sticht man an der Basis mit feiner desinfizierter Nadel auf, damit das Brandwasser ablaufen und die eingefallene Haut das wunde Gewebe darunter wieder decken kann. Darnach gießt man reines Olivenöl darüber, legt Wundwatte auf und tränkt auch diese mit Oel. Darüber kommt ein Oelüberschlag, den man so lange darauf liegen läßt, bis die Wunde schmerzt. Dann nimmt man nur den Ueberzug weg und träufelt frisches Oel auf die Watte und gibt auch einen frischen Oelüberschlag darüber, welcher auch den weitern Umkreis deckt und kühler erhält. Zinksalbpflästerchen aus der Apotheke heilen dann aus.

Verbrennungen dritten Grades, wo das Zellgewebe angegriffen und die Blasen mit blutig-dunkler Flüssigkeit sich füllen oder die Haut schwarz verbrannt und mit Schorfen bedeckt ist, erfordern sofort ärztliche Hilfe. Inzwischen nehme man oben erwähnte Behandlung mit reinem Oel vor, bringe den Leidenden sofort zu Bette, hülle das verbrannte Glied in einen nassen Umschlag und gebe ihm außerdem noch einen Rumpfwickel, um der Ueberhandnahme des Fiebers bis zur Ankunft des Arztes entgegenzuwirken.

Wenn es sich die Leute nur sagen ließen, daß man bei gehöriger Vorsicht und erforderlicher Geistesgegenwart — im Haushalte wenigstens — nie zu so schweren Verbrennungen kommen könne. Bei Feuer und Licht soll man nirgends mit Petrol oder anderen leicht entzündlichen Substanzen zu tun haben. Unter keinen Umständen soll man Petrol zum Feuer gießen oder mit Petrol Feuer anmachen wollen. Vor Kindern soll man Zündhölzchen

verstecken, soll sie von Ofen, Herd und Licht fernehalten, soll ihnen nichts Heißes in den Weg stellen. Trifft aber jemand doch das Unglück, daß ihm die Kleider in Brand geraten, dann verliere er die Besinnung nicht, er stürze sich schnell zu Boden, werfe Schürze oder Kittel, wenn sie nicht brennen und Haar und Gesicht in Gefahr ist, über den Kopf, drücke sie recht an und wälze sich rasch, damit die Flammen erstickt werden.

Verbrennen durch alkalische Substanzen, wie Lauge, Seifenwasser, Aetzkalk usw. spült man bis zur vollständigen Reinigung mit klarem Wasser ab, dann muß das alkalische Gift durch irgend eine Säure neutralisiert werden. Ueberschläge, die in Essigwasser oder verdünnte Zitronensäure getaucht sind, auch Sauerkraut sind da empfehlenswert. Erst dann kann die vorerwähnte Behandlung der Verbrennung in Anwendung kommen. Wenn man sich mit irgendeiner Säure, wie Schwefelsäure, Salzsäure u. dgl. verbrannt hat, so muß man nach tüchtigem Abspülen mit kaltem, reinem Wasser von der Röhre zuerst eine Neutralisierung des Giftes durch eine alkalische Substanz vornehmen. Hieher paßt vor allem Kalkwasser mit Leinöl, oder das Bestreuen mit doppelkohlensaurem Natron, oder das Einseifen mit guter Natronseife. Die Heilung kann man dann wie oben erzielen. Seifenpflästerchen, mit verdünnter Arnikatinktur angemacht, leisten sehr gute Dienste. Selbstverständlich ist rasche Herbeiziehung eines Arztes in allen schweren Fällen unbedingt erforderlich.

Vergiftungen. Man unterscheidet ätzende und betäubende Gifte.

Die Aetzgifte entziehen den Schleimhäuten des Verdauungskanals, ähnlich wie bei Brandblasen, soviel Wasser, daß Gefahr des Reißens durch Verschorfungen nahe tritt. Man lasse schleunigst den Arzt rufen, bleibe aber inzwischen auch nicht müßig. Das nächste ist, Brechreiz zu verursachen durch Gaumenkitzel mit Federbart, oder durch Berührung des Halszäpfchens.

Alkalischen Substanzen, also Ammoniak-, Kalk-, Natron- und Kalilaugen (Lösungen oder trockene Verschluckungen) begegnet man möglichst rasch mit Nachtrinken von warmer Milch oder Oel, um sie zu verseifen, oder mit irgend einer neutralisierenden Säure, wie Zitronensaft oder Essig mit Wasser u. dgl. Säuren, wie Schwefelsäure (Vitriolöl), Scheidewasser (Salpetersäure), Salzsäure u. dgl. neutralisiert man durch Nachtrinken von warmem Wasser oder Milch mit doppelkohlensaurem Natron, Kreide oder Magnesia (Alkalien). Bei Grünspan (Kupfervergiftung) gebe man schleimiges Getränk oder Milch mit gepulverter Holzkohle. Bei Sublimat (Quecksilber) trinke man viel Eiweißwasser. Bei Jod Wasser mit Mehl versetzt. Bei Phosphor ja keine Milch, kein Oel u. dgl., höchstens Eiswasser oder schleimiges Getränk. Bei Arsenik Zuckerwasser oder Milch oder schleimiges Getränk. Bei Chromvergiftungen Butter, Mandelmilch oder kalte schleimige Getränke. Bei Zinkvergiftungen laues Wasser oder Milch und nachher Eichelkaffee oder gekochten schwarzen Kaffee. Bei Höllenstein und Blausäure (Bittermandelöl, Kirschlorbeerwasser) gebe man reichlich Salzwasser zu trinken, übergieße Kopf und Rücken mit kaltem Wasser, und wenn die Herztätigkeit ins Stocken kommt, so versuche man es mit der künstlichen Atmung, bis der Arzt kommt. Gegen Bleivergiftung, welche langsam wirkt (Zeichen: mißfarbenes Zahnfleisch, Zittern und Neigung zu kolikartigen Krämpfen), muß sofort, wie in allen Vergiftungsfällen, ärztliche Hilfe gesucht werden.

Betäubende Gifte wie Grubengas, Kohlengase, Leuchtgas, Kohlensäure, Opium, Nikotin (Tabak), Tollkirsche, Stechapfel, Nachtschatten,

Fingerhut, Schierling, Einbeere, Hundspetersilie, Lolch, Mutterkorn, Herbstzeitlose, Seidelbast, Fliegenschwamm oder andere giftige Schwämme, Chloroform u. dgl. bekämpft man bis zur Ankunft des Arztes zunächst durch Brechreiz (Gaumenkitzel), dann durch laues Wasser und Oel oder laue Milch (siehe auch Betäubungen). Nach Entleerung des Magens reiche man viel Eichelkaffee, gekochten schwarzen Kaffee oder chinesischen Tee, damit die gelockerten Magenwände usw. durch den Gerbstoff genannter Flüssigkeiten wieder zusammengezogen werden.

Vergiftungen durch wutkranke Tiere, Otterbisse und gefährliche Insektenstiche. Man rufe unverzüglich den Arzt, sauge die Wunde inzwischen, wenn man keine Verletzung im Munde hat, aus. Ist das geschehen, so wasche man die Wunde mit Salmiakgeist aus. Auch unterbinde man die Blutzufuhr vom Herzen aus. Ueberschläge von Essig und Wasser und Gießungen über die offene Wunde, Senfteig auf die Waden, Holundertee zum Trinken, auch Branntwein sind weitere Gegenmittel.

Vergiftungen durch Wurstgift, welche sich durch Bauchschmerzen, Uebelkeit und Erbrechen äußern, bekämpft man durch Anwendung von Brechmitteln (Kitzeln des Gaumens mittels einer Feder, Trinken von warmem Wasser oder einhüllendem Oel). Nach Entleerung des Magens, wenn Schwäche sich einstellt, gebe man schwarzen Kaffee, Wein, Hoffmannstropfen u. dgl. Fängt das Gift erst später an zu wirken, so nehme man ein Abführmittel, und wenn sich Kopfschmerz, Schlingbeschwerden, Schwindel u. dgl. zeigen, rufe man den Arzt. Ebenso verfahre man bei Vergiftung durch Fisch- oder Käsegift.

Faulende Blut- und Leberwürste, verdorbene Würste anderer Art mit schmierigem Darm und saurem Geruch sollte man nie essen!

Verrenkungen müssen durch kalte Wickel und Ruhe vor Entzündung geschützt werden, nachher macht man zur Stärkung Einreibungen mit einer Mischung von Kampfer-, Terpentin- und Salmiakspiritus im Verhältnis von 6, 3 und 1. Gefährliche Verrenkungen muß selbstverständlich der Arzt behandeln.

Verwundungen. Bei jeder Wunde ist Blutstillung das Erste. Zuerst beachte man, ob das Blut aus einer Hohl- oder aus einer Schlagader komme. Hohladerblut ist dunkel, rieselnd. Schlagaderblut aufspringend, hellrot. Im ersten Fall wird die Blutung beschränkt durch Gegendruck auf die Wunde, im letztern jedoch durch in die Höhe Halten des Gliedes und Umschnürung desselben oder durch Einklemmung der betreffenden Ader, beides näher dem Herzen zu. Zum Umschnüren paßt ein gefaltetes Taschentuch oder ein elastischer Hosenträger. Es darf jedoch eine solche Verschnürung nicht zu lange andauern. Inzwischen oder dann sofort wird ein kalter Ueberschlag mit Calendulatinktur (auf 1 Glas frisches Wasser 2 Teelöffel Calendula) auf die Wunde gelegt. Hat man keine derartige Tinktur, so kann man Essig ins Wasser geben, er bewirkt auch eine Zusammenziehung der Blutgefäße. Bevor das Blut gestillt ist und die, welche die Wunde reinigen und verbinden sollen, ihre Hände recht gut desinfiziert haben, gehe man nicht an einen Hauptverband. Es versteht sich von selbst, daß man bei schweren Fällen den Arzt sofort holen muß, damit er den Verband anlege. Um den Hauptverband anzulegen, muß die Wunde mit reinstem, nassem Lappen gereinigt, die Umgebung mit Seife und Wasser rein gemacht und die Wundränder mit Heftpflaster oder Colodium zusammengebracht werden. Dann legt man einen nassen Ueberschlag auf. Dieser wird, so oft sich Hitze

zeigt, gewechselt. Man gebe dem verletzten Gliede hohe Lage und Ruhe. Sodann wird das Reinigen und Auftupfen der Wunde mit frischer Calendulamischung wiederholt. An Stelle des Ueberschlages kann ein Wickel treten. Zeigt sich Fieber, so kann man einen Rumpfwickel geben. Wassertrinken, hohe Lagerung der verwundeten Stelle und Wickel sind die besten Mittel, um stärkeres Zirkulieren des Blutes von der Wunde abzuhalten.

Kleine Schnittwunden können, wenn gut gereinigt, mit Colodium bedeckt, mit kaltem Wickel geheilt werden. Für arbeitende Personen jedoch wird es oft nötig, tagsüber ein Pflaster aufzulegen.

Leichteres Unwohlsein und kleine Gebrechen.

Leichtes Unwohlsein, wie Katarrhe, Halsweh, Kopfweh, Zahnschmerzen usw., sind wohl gelegentlich in jeder Familie bei dem einen und andern zu bekämpfen, und man ist froh, etwa ein einfaches Mittel zu kennen, um den ungebetenen Gast zu vertreiben.

Katarrhalische Entzündungen können Gesunde und Kranke treffen. Schnupfen: Entzündung der Nasenschleimhaut. Rachenkatarrh: Halsweh mit schmerzhaft brennenden Ausstrahlungen nach Ohr und Hals, verbunden mit Schwellung, Röte und Verschleimung der Rachenhaut und der Mandeln. Kehlkopfkatarrh: Kitzeln, Brennen, Husten und Heiserkeit. Luftröhrenkatarrh: Brennen und Spannen hinter dem Brustbein, kann allein oder in Verbindung mit Kehlkopfkatarrh auftreten. Luftröhrenästekatarrh (Bronchialkatarrh): Gefühl von Wundsein hinter dem Brustbein, krampfhafter Husten mit Atemnot. Mandelentzündung: Uebergang in die tieferen Gewebe der Mandeln unter Eiterbildung, schmerzhafte, Schlucken behindernde Geschwülste im Halse. Erstes Stadium in solchen Fällen ist leichtes Frösteln, Unwohlsein. Anwendung dagegen: Lindenblüten-, Wacholder- oder Holundertee befördern in Verbindung mit kaltem Ganzwickel die Ausdünstung. Auf alle Fälle, ob man Wickel anwendet oder nicht, ist auf recht gutes Warmhalten des Patienten zu achten. Wenn das Uebel vorschreitet und die örtlichen Leiden sich einstellen, so kühle man das Blut mit Wassertrinken — schluckweise, halbstündlich oder stündlich — ab. Bei Hustenreiz fahre man mit wärmendem Tee, mit Honig gesüßt, fort. Erst wenn er anfängt, abzustoßen, kann man lösende Getränke, wie Feigenabkochung, Haferstrohtee mit Zuckerkandel, Tee von schwarzen Kirschenstielen oder Anis- und Süßholztee geben. Bei Halsweh gibt man zum Gurgeln Salbeitee mit etwas Essig und bei Mandelentzündung Eibischtee mit Honig. Auch heiße Zitronenlimonade leistet in diesem Falle gute Dienste. Man mache Fußwickel, auch ein warmer Ueberschlag über die Brust kann nützen. Bei Schnupfen, Halsweh und Kehlkopfkatarrh: Halswickel und Kopfdampf. Bei Schnupfen wirkt sehr oft heilsam das trockene Umbinden der Stirne, wenn sie kühl ist (mit oder ohne Kräutersäckchen). Bei Luftröhrenkatarrh passen Schulter-, Rumpf-, Bein- und Fußwickel. Den entzündlichen Zuständen wehre man durch kühlenden Lindenblütentee oder frisches Wasser, beide öfter, aber wenig auf einmal getrunken. Mandelentzündung verlangt Auflagen aus zerteilenden heißen Kräutern nebst Rumpfwickel. — Wenn sich aus Kehlkopfkatarrh Diphtheritis entwickeln sollte, so muß man bei den ersten Anzeichen — bellender Husten und kleine weißgraue Pünktchen am Gaumen — schleunigst zum Arzt schicken. Inzwischen wiederholt man Hals- und Bein- oder Fußwickel und, wenn starkes Fieber vorhanden ist, auch Ganzwickel nebst kalter Waschung und

pinselt den Rachen fleißig mit Kalkwasser. — Die Diät muß in allen Fällen kühlend sein, eventuell Fasten. — (Siehe auch Terpentin- und Kampferdämpfe und den Abschnitt über Wickel S. 641).

Falscher Krupp bei Kindern, der sich als Nachkrankheit so gerne einstellt nach Keuchhusten, Masern usw., meldet sich als trockener, bellender Husten, der aus tiefster Brust herauszutönen scheint. Ein gutes Mittel dagegen ist Olivenöl. Es wird in einem eisernen Kochlöffel heiß gemacht, in einen andern Löffel übergegossen, mit etwas Zucker verrührt und dem Kind so heiß als möglich gegeben. 2—3mal wiederholen, wenn nötig.

Frostbeulen (nicht offene) heilen, wenn man sie mit Petroleum betupft oder fein geschabte, mit Essig vermischte Zwiebeln auflegt. (Siehe auch Eichenrindefußbäder S. 643.)

Halsschmerzen, Schluckweh. Wenn eine genaue Untersuchung des Halses und das sonstige Befinden des Patienten annehmen lassen, daß keine gefährliche Krankheit im Anzug ist, so hilft ein Prießnitzscher Umschlag (siehe Register) am besten. Zudem kann man den Hals mit lauwarmem Kamillen-, Salbei- oder Malven- (Käslikraut)tee spülen, indem man einen Schluck durch Rückwärtsbeugen des Kopfes in den Hals gleiten läßt und darauf wieder ausspuckt. Gurgeln ist oft nicht so zweckmäßig, weil es die ohnedies schon gereizten Schleimhäute noch mehr reizt. Vorzüglich zum Ausspülen des Halses wie des Mundes ist auch mit etwas Zitronensaft versetztes, heißes oder lauwarmes Wasser. Man trinke auch fleißig heißes Wasser mit Zitronensaft.

Heiserkeit und Husten weichen oft, wenn man in kochendes Wasser einige Tropfen Terpentinöl träufelt und mit geöffnetem Mund diese Dämpfe einatmet. Auch ein kleiner Löffel reines Glyzerin in ein Glas heißes Wasser gegeben und damit gegurgelt, hebt Heiserkeit. Ein altbewährtes Mittel ist unverfälschter Bienenhonig, den man unverdünnt genießt oder mit Zitronensaft versetzt und mit heißem Wasser verdünnt trinkt und zum Gurgeln verwendet.

Bekannt sind auch Sirup und Tee des Spitzwegerichs.

Ein altbewährtes, aber noch vielfach unbekanntes Hustenmittel besitzen wir im Rettichsaft. Ein recht frischer, saftreicher, am besten schwarzer Rettich wird tüchtig gewaschen. Dann schneidet man unten die Spitze und oben einen flachen Deckel ab, höhlt den Rettich ziemlich tief aus und durchsticht ihn der Länge nach mit einer dicken Stricknadel. Die Höhlung füllt man bis obenhin mit Kandiszucker und setzt den Rettich nun auf ein Weinglas. Nach kurzer Zeit beginnt der Rettichsaft den Zucker aufzulösen und unten durch die Oeffnung ins Glas zu tropfen. Dieser Zuckersaft ist bei jeder Art Husten, besonders auch bei Keuchhusten, sehr heilsam und lindert sofort den lästigen Hustenreiz. Man kann auch den gewaschenen, ungeschälten Rettich in Würfelchen schneiden und diese dann in ein Näpfchen über zerkleinerten Kandiszucker streuen. Auch hier bildet sich bald Rettichsaft, der mit einem Teelöffel abgenommen werden kann. Praktischer aber ist entschieden die erste Art des Ansetzens.

Bei heftigen Halsschmerzen bringt auch ein in heißes Wasser getauchtes, ziemlich gut ausgewundenes, mehrfach zusammengelegtes Tuch, Handtuch oder Serviette, um den Hals gelegt, baldige Linderung.

Hühneraugen müssen vor allem durch zweckmäßiges Schuhwerk vor jedem Druck bewahrt werden. Man kann sie auch durch Umhüllen mit Mull oder Watte vor Druck schützen.

Es wird empfohlen, täglich und regelmäßig kleine Zitronen- oder Zwiebelscheibchen aufzulegen, bis das Hühnerauge erweicht ist und ausgezogen werden kann. Oder man koche Efeu mit Essig und lege die Blätter auf die verhärtete Stelle. Auch Lehmauflagen über Nacht sind gut. (Siehe auch u. Fußbäder.)

Kopfschmerzen können aus ganz verschiedenen Ursachen sich einstellen: Entweder ist Ueberreizung und Ermüdung die Ursache, alsdann ist Ruhe in einem kühlen, dämmerigen Zimmer, kalte Ueberschläge auf die Stirne, das beste.

Sie stellen sich auch ein, wenn der Magen zu leer oder zu voll ist; im erstern Fall verschwinden sie gewöhnlich, wenn etwas genossen wird, im letztern Fall ist Fasten wirksam, auch ein ableitendes Fußbad tut gute Dienste. Ist Magenverstimmung die Ursache des Kopfwehs, so hat man vor allem diese zu heben, indem man den Magen ruhen läßt, außerdem ein in heißes Wasser getauchtes Tuch auf die Magengegend legt und durch Wadenwickel ableitende Wirkung hervorbringt.

Nervöse Kopfschmerzen (Migräne) werden auf verschiedene Arten zu heben gesucht. Wollen die Schmerzen kühlenden Umschlägen nicht weichen, so legt man eine in heißes Wasser getauchte Serviette auf den Nacken und nehme ein heißes Fußbad.

Kopfschmerzen, die durch Erkältungen, Schnupfen hervorgerufen wurden, weichen oft einem Kopfdampf.

Schwindel und Kopfschmerzen sollen auch weichen, wenn man Anis anbrüht und den Dampf durch die Nase einzieht.

Oft aber sind Kopfschmerzen Begleiterscheinungen der Erkrankung innerer Organe (z. B. bei Unterleibsleiden), da nützt es natürlich nichts, nur die Symptome zu bekämpfen, sondern hier hilft nur eine richtige Behandlung der erkrankten Organe, was Sache des Arztes ist.

Magen- und Darmkatarrh. Diese Katarrhe entstehen bei Schwächlichen und Kranken oft durch Erkältung von außen. Im allgemeinen aber erkältet man den Verdauungskanal vielmehr durch raschen, kalten Trunk, durch Ueberhitzung mit heißen Speisen und darauffolgende starke Abkühlung, durch kalte Getränke usw. Kalte Abwaschung im Bett, Magenüberschläge und Rumpfwickel regen die Zirkulation an und fördern die Ausdünstung der krankhaften Stoffe.

Da bei solchen Erkrankungen die Verdauungstätigkeit ganz darniederliegt, ist es am vernünftigsten, gar nichts zu essen, oder dann möglichst wenig. Altbackene, trockene Brotrinde, gut gekaut, oder ein wenig Schleimsuppe ist das empfehlenswerteste.

Tee von getrockneten Heidelbeeren, oder eingemachter ungesüßter Heidelbeersaft (siehe Register) leisten ausgezeichnete Dienste bei Darmkatarrhen. Den Saft gebe man löffelweise, der Tee wird tassenweis getrunken.

Kamillenklistiere haben reinigende Wirkung bei diesem Leiden (siehe Klistiere.)

Nasenbluten stillt man, indem man warmen Zinnkrauttee einzieht. Zwiebelsaft, mit etwas Essig vermischt und in die Nase gezogen, soll ebenfalls gut sein. Man ahme das Kauen nach, indem man die Kinnlade kräftig auf und ab bewegt. Auch einige Tropfen Zitronensaft in die Nase eingezogen, soll die Blutung stillen. (Siehe auch S. 626 unter Blutungen und Fußbäder, S. 642.)

Schlaflosigkeit kann aus verschiedenen Ursachen entstehen, es seien hier einige Mittel, die neben einer allgemeinen Körperkräftigung und gesunden Lebensweise mit Erfolg angewendet werden können, genannt:

Man trinke täglich 1—2 Tassen Baldriantee oder 1—2 Tassen einer Mischung von Baldrian, Augentrost und Melisse, oder

man nehme vor dem Zubettegehen ein kurzes, kaltes Fußbad, indem man sich in ein Gefäß mit kaltem Wasser stellt und die Bewegung des Tretens macht, oder man nehme ein kaltes (15° C) Sitzbad während einer halben Minute, oder man reibe vor dem Schlafengehen mit gut ausgerungenem Tuch oder einer Bürste recht tüchtig die Glieder, hauptsächlich die Füße. Im Winter sorge man für baldige Erwärmung der Füße im Bett, durch warme Steinsäcke oder dgl. (Siehe auch unter Sitzbad S. 643.)

Der Schluchzer (Hitzgi) wird gehoben, wenn man einen Teelöffel gestoßenen, mit Essig angefeuchteten Zucker nimmt.

Schnupfen wird durch Einatmen von Terpentindämpfen zur Heilung gebracht. An Stelle des Terpentins kann man auch Kampferspiritus in das heiße Wasser träufeln und diese Dämpfe einatmen. Damit die Dämpfe ja recht in die Nase eindringen können, macht man eine weite, dreieckige Papierdüte, die man über das Gefäß mit der heißen Flüssigkeit hält. Das spitze Ende reißt man so weit ab, daß man die Nase in die Oeffnung stecken kann, um so die Dämpfe einzuatmen.

Verschlucken sich Kinder, so zieht man ihnen sofort an den Händen die Arme hoch.

Warzen entfernt man, indem man sie täglich mehrmals mit starker Sodalösung betupft. Man kann sie auch dadurch vertreiben, daß man ein Gummipflaster auflegt, das alle 3—4 Tage zu erneuern ist. Dabei hat man eine Reizung der Haut durch Reiben oder Drücken zu vermeiden.

Zahnschmerzen haben verschiedene Entstehungsursachen, sie können hervorgerufen werden durch Erkältung. In diesem Falle leistet ein Kopfdampf mit bloßem Wasser oder mit Zusatz eines Heilkrautes (Kamillen, Heublumen usw.) gute Dienste. (Siehe S. 644.)

Werden die Schmerzen durch schlechte Zähne hervorgerufen, so ist die Entfernung derselben natürlich das radikalste Mittel. Will man das nicht, so sind Spülungen mit heißem Kamillen- oder Käslikrauttee gut, hauptsächlich auch dann, wenn sich ein Abszeß bilden will.

Stellt sich starke Entzündung ohne Geschwulst ein, so wirkt ein kalter Umschlag auf die Wange oft schmerzstillend, weil dadurch das Blut von der erhitzten Stelle abgeleitet und abgekühlt wird.

Rheumatische Zahnschmerzen können dadurch gestillt werden, daß man den Kopf recht warm einhüllt.

Ein heißes Fußbad mit Zusatz von Essig und Salz hat oft heilende Wirkung.

Fieberkrankheiten.

Bei Krankheiten, die sich durch starken Frost ankünden, sorge man dafür, daß der Betreffende sich ins Bett begebe. Ruhe und gleichmäßige Wärme sind das erste, was er bedarf. Der Umstand, daß er äußerlich friert, zeigt, daß fast sämtliches Blut aus den äußeren Partien seines Körpers gewichen ist und auf die Teile sich zurückgezogen hat, welche mit Krankheitsstoff belastet sind. Ein Fieber zeigt so das Bestreben der Natur, die Heilung einzuleiten. Nun aber muß man trachten, diesem Bestreben zu Hilfe zu kommen, und das geschieht, wenn der Krankheitsstoff ausgeleitet werden kann. Als ein erstes Mittel zur Ausleitung wird ein warmes Wasserklistier gemacht (s. diese). Man sorge dafür, daß es gute Wirkung habe, und gebe allenfalls noch ein zweites. Der von Frost Befallene begebe sich in das gewärmte Bett. Was er zunächst bedarf, ist frisches, nicht zu kaltes Wasser. Er darf davon rasch nacheinander 1—2 Glas langsam trinken. Dies soll eine Gegenwirkung auf die erregte,

heiße innere Blutstauung sein, so daß sie sich wieder einigermaßen teilt und nach der Oberfläche zurückdrängt, was die Wiedererwärmung der Haut zur Folge hat. Reichliches Wassertrinken bei längerem Bleiben des Frostes ist daher ratsam. Ist der Körper heiß geworden, so wird die äußerliche Behandlung mit kaltem Wasser mittels Ganzwaschung und Ganzwickel, verbunden mit örtlichen Ueberschlägen angewendet. Bei epidemischen Fällen, bei Lungenaffektionen, bei gastrischen Leiden, bei Blattern, Masern und Scharlach, wo rasche Hilfe von großer Wichtigkeit ist, soll man, wenn bloßes Wassertrinken im warmem Bett nicht zur nötigen Wärme verhilft und der Arzt noch nicht da ist, rasch einen heißen Aufgußtee von Lindenblüten geben, Kamillentee bei rheumatischen Fiebern; bei Kolik und bei Ruhr aber Pfefferminz- oder Melissentee. Solche Heiltränke bewirken, rasch angewendet, teils durch ihre Wärme bindende, durch den Umlauf des Blutes daher zerteilende Kraft, teils durch ihren Gehalt an ätherischen Oelen und Phosphaten neue Spannung der Nerven, welche in allen derartigen Fällen angegriffen sind. Lindenblütentee besonders kann dann auch späterhin ohne Zucker, lau oder kalt, noch weiter als kühlendes Getränk dienen, wenn man kein gutes Wasser hat, oder der Kranke es nicht verträgt. Ebenso die andern, jedoch mit etwas Zucker und wärmer, aber stündlich bloß löffelweise. Läßt sich die Haut aber nicht erregen, folgt dem ersten Stadium der Erkrankung auch das zweite, nämlich ein fortdauernder Wechsel zwischen Frost und Hitze, so ist die rasche Herbeiziehung eines geschickten Arztes notwendig.

Abwaschungen, Bäder, Wickel, Ueberschläge, Kataplasmen usw.

Abwaschungen. Eine kalte Abwaschung darf man nur vornehmen, wenn der Körper gehörig warm ist. Bei Kälte oder Frostgefühl unterlasse man Kaltabwaschungen sowohl in gesunden als in kranken Tagen. Will man eine Ganzabwaschung machen, so tauche man ein rauhes, kräftiges Handtuch ins kalte Wasser, reibe sich damit der Reihe nach — von den Füßen aus aufwärts nach dem Herzen zu — ab, trockne sich leicht und kleide sich darauf ohne weiteres so rasch als möglich an, um sich durch Bewegung sofort erwärmen zu können, was in 1/4—1/2 Std. erreicht wird. Schwächere Naturen begeben sich nach der Ganzabwaschung lieber nochmals ins warme Bett. Die gänzliche Durchwärmung wird sich so nach 1/4—1/2 Std. der Ruhe ebenfalls einstellen. Abwaschungen vor dem Schlafengehen sind nur denen zu empfehlen, welche hiedurch ruhigern und festern Schlaf erzielen; wer davon aufgeregt wird, wähle eine andere Tageszeit.

Bei Ganzabwaschungen für Kranke müssen alle Teile des Körpers gleichmäßiger Waschung und milder Reibung ausgesetzt werden, selbst die Fußsohlen. Da Kranke meistens im Bett abgewaschen werden, so reiche man ihnen alles, was sie dazu bedürfen, wenn sie die Abwaschungen selbst verrichten können. Zuerst setzt sich der Kranke auf, wäscht den Rücken durch Auf- und Abziehen des Waschtuches vom Nacken über die Schultern und durch Hin- und Herziehen des leicht ausgedrückten Handtuches in der Lendengegend. Dann wäscht er sich von den Füßen nach dem Herzen zu und schließt mit den Armen und der obern Brustgegend ab. Fehlt dem Kranken die Kraft, so ist das Sache der Wärterin; ist die Ganzabwaschung zu ermüdend oder zu anstrengend für den Kranken, so kann man diese auf verschiedene Tageszeiten verteilen. Bei manchen Krankheiten sind Ganzabwaschungen an Stelle der Bäder zu machen, in Fieberzuständen können sie unter Umständen sogar öfters notwendig werden, ärztliche Zustimmung vorbehalten. In solchen Fällen kann die Wirksamkeit

des Wassers durch Hinzugabe von Essig verstärkt werden. Essig übt auf die Haut eine anregende Wirkung aus.

Bei irgend einem kranken Gliede können auch Teilabwaschungen vorgenommen werden. Wo immer ein entzündlicher Zustand sich zeigt, sei es im Gesicht, am Halse, an der Hand, oder am Fuß, da wiederhole man die Abwaschungen, bis die Hitze nachläßt. Die raschen kalten Abwaschungen sind auch eine wichtige Ergänzung nach warmen Bädern und unerläßlich nach Anwendung von Wickeln. Unter „kalter" Abwaschung ist immerhin die Anwendung von temperiertem (stubengestandenem) Wasser verstanden.

Kalte Fußbäder. Man stehe 1—3 Min. in einen Kübel mit soviel kaltem Wasser, daß es über die Knöchel oder bis an die Waden reicht. Man begebe sich nachher rasch zu Bette oder ziehe sofort trockene Strümpfe und Schuhe an und mache Bewegung, bis die nötige Erwärmung wieder eintritt.

Diese Bäder bezwecken bei Gesunden Entziehung der Müdigkeit nach bedeutenden Fußtouren oder nach erschöpfender Anstrengung. Sie beruhigen und fördern gesunden Schlaf. In krankem Zustande leiten sie das Blut abwärts und werden deshalb häufig mit andern Anwendungen in Verbindung gebracht. — Kalte Fußbäder sind in der Regel nur für kräftige Naturen geeignet. Bei schwächlichen, blutarmen nervösen und alten Personen z. B. ist die Wirkung zu schwach, um eine Ableitung des Blutes zu bezwecken. Solche bedürfen warmer Fußbäder, welche überdies noch mit arzneilichen Substanzen wirksamer gemacht werden können.

Lauwarme Fußbäder bis stark über die Knöchel reichend und womöglich abends vor dem Zubettegehen genommen, sind für jedermann aus Reinlichkeitsgründen und zur Verhinderung von Verwachsungen von Haut und Nägeln empfehlenswert. Das Badwasser muß stets so hoch stehen, daß die Füße wenigstens bis stark über die Knöchel darin Platz haben. Nach kräftigem Abreiben begebe man sich sofort zu Bette, oder ziehe reine trockene Strümpfe und Schuhwerk an und mache einen Lauf, bis die Füße wieder vollständig erwärmt sind. Durch solche Pflege der Füße kann manche Krankheit vom Körper abgeleitet werden.

Warme Fußbäder. a) Fußbad mit Asche und Salz. 2 Handvoll gesiebte Asche und 1 Handvoll Salz werden mit kochendem Wasser gebrüht und gedeckt. Die Anwendung geschieht erst, wenn das Wasser auf 35° C abgekühlt ist. Sie kann 10—15 Min. dauern. Nach Umständen kann man es bei der Temperatur von 40° anwenden, jedoch muß in diesem Falle dann ein kaltes Fußbad von der Dauer einer halben Min. folgen. Diese Fußbäder leiten das Blut kräftig nach den Füßen hin. Sie werden angewandt bei Kopfweh, Zahnweh, Ohren- und Halsleiden, Krämpfen und anderen Störungen der Blutzirkulation. Je nach Bedarf kann man jeden dritten Abend ein solches Fußbad nehmen. Personen aber, die an Fußschweiß leiden, sollen solche Fußbäder meiden.

b) Fußbad mit Heublumen. 4—5 Handvoll Heublumen (das Kurze, was nach dem Schütteln von dürrem Heu auf dem Heuboden zurückbleibt, bestehend in kleinen Blättchen, Blumen und Samen) werden in einem tiefen Gefäß mit hinreichend kochendem Wasser gebrüht, gedeckt und 10 bis 15 Min. angewendet, wenn der Wärmegrad auf 30—32° C gesunken ist. Ein solches Bad wirkt bei Fußschweiß, offenen oder mit Blut unterlaufenen Schäden durch Fall, Stoß oder Quetschung entstanden, bei Geschwülsten, Fußgicht, Verknorpelungen, Lähmungen, Schwäche, bei Fäulnis zwischen den Zehen und bei Nagelgeschwüren sehr heilsam.

c) Fußbad mit Haferstroh. 2—3 Handvoll geschnittenes Haferstroh werden in einem entsprechenden Quantum Wasser ½ Std. gesotten, dann in die Fußbadewanne gegeben, gedeckt, und wenn auf 30—32° C das Bad abgekühlt ist, 20—30 Min. in Anwendung gebracht gegen Hühneraugen und ähnliche Schädigungen durch zu kleine Schuhe, gegen Verknorpelungen, gegen Gicht, Gliedersucht, bei eingewachsenen Nägeln, Eiterungen und Verwundungen, gegen zu scharfen Fußschweiß usw.

d) Fußbad mit Senf und Essig. 1 Teelöffel gemahlener Senf wird mit Essig zu einem dünnen Brei angerührt, in 2—3 l kochendes Wasser gerührt, dieses in die tiefe Fußbadewanne geschüttet, dann mit hinlänglich kaltem Wasser auf 25—30° C abgekühlt und bei starken Kongestionen, Nasenblutung, Schlaganfall u. dgl. angewendet. Ein derartiges Fußbad ist gegen zurückgetretenen Fußschweiß sehr zu empfehlen.

e) Eichenrindenfußbäder haben gute Wirkung bei Gfrörni. (Bereitung siehe unter Heilbäder).

Halbbäder. Darunter werden Bäder verstanden, bei denen man bis zur Magengrube im Wasser sitzend, den Oberkörper, Kopf und Arme darin waschen kann. Solche Bäder gehören mehr zu den Vorbeugungs- oder Abhärtungsmitteln für Gesunde, oder schwache, in Genesung begriffene Personen, die sich kräftigen wollen, aber zurzeit Vollbäder noch nicht ertragen. Sie werden stets kalt (16—20° C) und in der Dauer von ½—2 Min. genommen. Rasches Ankleiden und Bewegung, bis die normale Wärme eingetreten ist, muß ihnen folgen.

Sitzbäder können kalt (20—28° C), lauwarm (27—31° C), oder warm (30—35° C) gebraucht werden. Man nimmt sie mit bedecktem Oberkörper in der Sitzbadwanne 15—20 cm tief und, je nachdem sie kräftigend, ableitend oder auflösend wirken sollen, 2—10—15 Min. lang, und zwar am besten abends, in der Woche 2—3mal. Warmen Sitzbädern kann eine kalte Abreibung folgen. Die kalten Sitzbäder sind äußerst wirksam bei Schlaflosigkeit, Blutandrang gegen den Kopf, Bleichsucht, Rückenmarksleiden, chronischem Magen- und Darmkatarrh, Hysterie usw. Lauwarme und warme Bäder wendet man an bei Hämorrhoiden, Verstopfung und bei Unterleibskrankheiten verschiedener Art. Warme Sitzbäder werden daher sehr oft mit arzneilichen Substanzen bereitet: Zinnkraut, Haferstroh, Heublumen, Kiefernadeln, Eichenlohe usw., über deren Wirksamkeit bei den Vollbädern noch weiteres mitzuteilen ist. Solche warme Sitzbäder müssen nach ärztlicher Vorschrift, nicht zu oft und höchstens ¼ Std. andauernd genommen werden. Empfehlenswert ist, im Wechsel kalte Sitzbäder (1—2 Min.) dazwischen zu nehmen, wenn es die Umstände erlauben, oder nachher kalte Abreibungen folgen zu lassen.

Vollbäder. Man begibt sich mit dem ganzen Körper in das Wasser, oder wer den Druck auf die Lunge nicht aushält, geht nur bis unter die Arme ins Wasser und wäscht den oberen Teil mit einem Tuch oder einer Badbürste.

Das kalte Vollbad. Dauer: ½ bis höchstens 3 Min. Wer nicht vollkommen warm hat, an kalten Füßen leidet und leicht friert, darf in solchem Zustande nie ein kaltes Bad nehmen. Zuerst muß man sich warm laufen und, wenn man das nicht erzielt, vom kalten Bade absehen. Wenn der Gesunde tüchtig schwitzt, schadet ein sofortiges kaltes Bad nichts, aber man muß dafür sorgen, daß man nachher nicht etwa die durchschwitzten Kleider anziehen muß; trockener Anzug ist unbedingte Notwendigkeit, sowie ein nur ganz kurzes Verbleiben im Bade, wobei man zuerst nur bis an die Magengegend untertaucht, dann den Oberkörper kräftig abwäscht, dann bis an den Hals untertaucht, rasch aussteigt und, ohne sich abzutrocknen, rasch ankleidet

und rasch Bewegung macht, bis der Körper wieder vollkommen erwärmt und trocken ist.

Das kalte Vollbad für Kranke findet nach ärztlicher Verordnung seine Anwendung, ja nie ohne dieselbe bei schweren Fiebererkrankungen. So oft große Hitze und Bangigkeit eintreten, so oft erneuert man die Wiederholung des Bades. (Schwächeren Kranken, oder an Orten, wo die Einrichtung mangelt, macht man, wie schon bemerkt, so oft Ganzabwaschungen, als die Fieber hochgradig auftreten.)

Das warme Vollbad. Nach Anleitung von Pfarrer Kneipp muß die Badwanne so stark mit Badwasser (32—35° C) gefüllt sein, daß der ganze Körper davon bedeckt wird. In diesem Bade verweile man 20—25 Min. Alsdann steigt man rasch aus, taucht in einer anderen Badewanne rasch ins kalte Wasser, oder wenn die Gelegenheit fehlt, wasche man sich rasch vollständig kalt ab. Das eine oder andere soll in 1 Min. fertig sein, dann begibt man sich ohne Trocknung rasch in die Kleider und macht sich mindestens ½ Std. Bewegung, sei es durch Arbeit oder einen Lauf im Zimmer oder im Freien. Genaue Kontrolle des Wärmegrades vor dem Einsteigen ins Bad ist Hauptsache. Das Thermometer muß durch längeres Liegen im Wasser den richtigen Wärmegrad anzeigen. Aeltere Personen mögen 32—35° C wählen. Ein solch warmes Vollbad von 20—25 Min. Dauer mit nachheriger kalter Abwaschung, monatlich einmal ausgeführt, hat auf ältere, sowie schwächliche, blutarme und nervöse Personen stets eine belebende Wirkung.

Heilbäder. Die Wirkung der warmen Vollbäder kann durch Zugaben von Salz, Kräutern usw. zum Zwecke der Stärkung, der Auflösung und Ausleitung von Krankheitsstoffen wie bei den Fußbädern erhöht werden. Haferstrohabkochung wirkt auflösend bei Hautkrankheiten, Gicht, Rheumatismus, Harn- und Steinbeschwerden, Flechten, Skrofeln, Brust- und Leberleiden usw. Heublumenaufguß ist vortrefflich gegen offene Schäden, wunde Füße, Nagelverwachsungen, Knorpelbildungen (Hühneraugen) und Flüsse von verdorbenen Säften; hauptsächlich dienlich sind sie zur Anregung der Hauttätigkeit. Zinnkrautabkochung (Schachtelhalm, Katzenschwanz) wirkt auf die Absonderungsgefäße des Urins, der Nieren und Blase, und solche von Wacholderzweigen gegen Rheumatismus, Wasseranschwellungen usw. Tormentilabkochung ist wirksam bei äußeren Verwundungen zur Blutstillung und zur Förderung rascher Heilung. Kiefernadelbäder gegen skrofulöse Hautausschläge, skrofulöse Augenentzündungen, Geschwüre und Knochenauftreibungen, Drüsengeschwülste, Ohrenflüsse, Gicht, Rheumatismus, nervöses Kopfweh, Hüftleiden, Gesichtsschmerz usw. Eichenrindenbäder bei Skrofeln, Gliederschwäche, Lockerung der Schleimhäute, Blutflüssen usw. Meersalz- oder Soolbäder sind besonders bei rheumatischen Lähmungen, bei unterdrückter Hauttätigkeit, bei Skrofulose und Rhachitis anwendbar. Kleiebäder werden gegen allerlei Hautleiden angewendet.

Die Bereitung der heilkräftigen Kräuterbäder findet statt wie bei Fußbädern, nur unter Verstärkung des nötigen Quantums. Die Abkochung wird in die Badewanne geschüttet und mit warmem Wasser aufgefüllt. Die richtige Temperatur, 32—34° C, kann stets nur dann herausgefunden werden, wenn eine tüchtige Mischung der obern abgekühltern mit den untern heißern Schichten vorgegangen ist. Wie Bäder von Heublumen und Haferstroh bereitet werden, ist bereits bei den Fußbädern erwähnt worden. Ebenso wird Zinnkraut behandelt. Zu Kiefer- oder Fichtennadelbädern nimmt man frische, klein gehackte, harzige Zweige oder kleine Zapfen durcheinander und kocht sie ½ Std., ebenso Eichenrinde. Bei Kleiebädern werden in 6—8 l

Wasser 2 kg Kleie (Krüsch) in ein Tuch gebunden, ¼ Std. gekocht und der Beutel im Bad tüchtig ausgedrückt. Das Wasser, in dem die Kleie gekocht wurde, wird dem Bad beigegeben.

Die Flüssigkeiten können beliebig durchgeseiht werden.

Dampf- und Heißluftbäder. Diese werden genommen, um die Haut zu größerer Schweißabsonderung zu bringen und auf diesem Wege Krankheitsstoffe aus dem Körper zu entfernen. Entweder werden die Bäder auf den ganzen Körper oder nur auf einzelne Teile desselben angewendet. Beim Dampfbad ist die Wirkung eine raschere, energischere, weil die feuchte Hitze rascher und stärker durchwärmt als die trockene, erhitzte Luft, dafür läßt sich aber letztere länger ertragen. Es ist in der Anwendung dieser Bäder, zumal auf den gesamten Körper, eine gewisse Vorsicht geboten, gerade wegen ihrer starken Wirkung. Nicht selten haben sie Blutandrang zum Kopf, Herzklopfen, Schwindel, auch Ohnmachtsanfälle zur Folge. Kühle Umschläge auf Kopf und Herzgegend sind daher vorbeugende Maßregeln. Auch kann man kühlendes Wasser in kleinen Schlücken trinken. Lungen-, Gehirn- und Nervenkranke sollen solche Bäder meiden oder sie jedenfalls nur nach ärztlicher Verordnung gebrauchen.

Will man zu Hause ein Dampfbad nehmen, ohne eine besondere Einrichtung dafür zu haben, so kann man sich damit behelfen, daß man sich auf einen stark durchlöcherten Rohrstuhl setzt, unter den man ein Gefäß mit stark dampfendem Wasser stellt. Um eine Entweichung des Dampfes zu verhindern, umhüllt man den Körper mit Wolldecken und sorgt namentlich am Fußboden und am Hals für guten Abschluß, damit keine kalte Luft zuströmen kann. Läßt die Dampfentwicklung nach, so muß durch Zugabe von weiterem heißem Wasser nachgeholfen werden. Natürlich ist eine solche Art des Dampfbades etwas unvollkommen, da die Decken nicht so umgelegt werden können, daß der Dampf den Körper frei umspielt. Man hat deshalb verschiedene Heißluft- und Dampfbadapparate hergestellt, die in der Hauptsache aus einem gut abschließbaren Kasten oder Zylinder bestehen, in den man sich setzen und oben den Kopf herausstrecken kann. Durch einen damit in Verbindung gebrachten Apparat wird entweder Dampf oder heiße Luft erzeugt und in den Kasten geleitet. Es gibt ebenfalls Schwitzapparate (Heißluftapparate), die sich zur Anwendung für bettlägerige Patienten eignen. Häufig werden auch nur Teildampfbäder gemacht, denen man einen erkrankten Teil des Körpers aussetzt, so z. B. bei rheumatischen Schmerzen, Erkältungskrankheiten, Zahnschmerzen usw. Will man die Füße andampfen, so setzt man sie auf Stäbe, die auf dem Dampfgefäß liegen. Soll die Anwendung dem Unterleib zugute kommen, so setzt man sich auf einen stark durchlöcherten Rohrstuhl, unter dem das dampfende Wassergefäß steht. Beim Kopfdampf setzt man zwei Stühle einander gegenüber. Auf dem einen sitzt der Patient mit entblößter Brust, auf dem andern steht das Wassergefäß. Nun neigt man den Kopf über das Gefäß und stützt die Arme auf die gegenüberliegende Stuhllehne. Die Stühle und der Patient werden nun mit einer großen, gut abschließenden Decke überdeckt. Ueberhaupt ist es bei allen diesen Dampfanwendungen notwendig, den anzudampfenden Körperteil durch Decken gegen außen gut abzuschließen. Die Dauer eines Dampfbades beträgt 15—25 Min. Nach demselben folgt eine lauwarme Abwaschung oder ein warmes Vollbad mit nachheriger kühler Abwaschung. Starke Naturen können dem Dampfbad auch eine kalte Wasseranwendung folgen lassen. In Badanstalten wird häufig nach dem Schwitzbad noch eine Massage ausgeführt, um eine kräftige Blutzirkulation anzuregen und so die Wirkung zu erhöhen. Man kann dem Dampf erzeugenden Wasser

auch noch eine der im Abschnitt über Heilbäder erwähnten Abkochungen beifügen (Haferstroh, Kamillen, Heublumen usw.). Auch trinkt man oft, um die Schweißabsonderung zu befördern, vor der Dampfanwendung reichliche Mengen heißen Tee, z. B. Lindenblüten-, Kamillen- oder Pfefferminztee.

Luft- und Sonnenbäder (siehe Seite 612).

Duschen sind Wasseranwendungen, bei welchen das Wasser aus einer gewissen Höhe herabfällt oder aus einer engen Oeffnung auf die Körperoberfläche herausgedrückt wird. Es wird auf die Körperoberfläche ein Druck ausgeübt, welcher in seiner Stärke in ganz kurzen Zwischenräumen wechselt. Wie bei der Massage wird der Körper, werden die einzelnen Organe erschüttert, und dazu kommt die Wirkung der Wassertemperatur.

Nach den verschiedenen Spritzöffnungen, nach der Temperatur und der Richtung des Wassers unterscheidet man verschiedene Arten von Duschen. Bei den Strahlduschen wird das Wasser aus einer größeren Oeffnung mit kräftigem Druck gegen die Körperoberfläche getrieben und auf sie schnell aufeinander folgende Stöße ausgeübt. Bei der Regendusche kommen aus einer Anzahl kleiner Oeffnungen feine Strahlen mit schwächerem Druck heraus. Diese Regenduschen oder Regenbäder entsprechen auch den mit einer Gießkanne vorgenommenen sogenannten Kneippschen Güssen, welche gegen die verschiedensten Körperteile gerichtet werden und nach diesen die mannigfaltigsten Bezeichnungen erhalten haben. Bei den Fächerduschen wird der aus einer nicht zu kleinen Oeffnung mit starkem Druck hervordringende Wasserstrahl gegen eine schräg davor gehaltene Metallplatte geleitet, an welcher er anprallt und fächerförmig auseinandergetrieben wird. Bei den Mantelduschen werden die Wasserstrahlen von allen Seiten auf den Kranken getrieben. Die Duschen werden in den verschiedensten Temperaturen, kalt, kühl, lau und heiß angewendet und auch in wechselnder Temperatur. Diese letzte Form nennt man schottische Duschen oder Wechselduschen. In ähnlicher Weise wirken die kalten Uebergießungen, welche man gewöhnlich nach Beendigung eines warmen Bades anwendet. Als Regel gilt es, daß man bei Duschen und Uebergießungen niemals das kalte Wasser direkt auf den Kopf leitet, sondern ihn stets durch eine Gummibadekappe schützt.

Abreibungen werden gewöhnlich mit kaltem Wasser ausgeführt. Ein in kaltes Wasser getauchtes, mehr oder weniger stark ausgerungenes Bettuch wird dem völlig entkleideten Kranken, welcher die Arme wagrecht vom Körper abhält, so umgelegt, daß der Kranke den freien Zipfel des Tuches mit der linken Hand in der rechten Achselhöhle hält. Dann wird das Tuch über die Brust durch die linke Achselhöhle des Kranken über den Rücken und nach dem Senken der Arme zu dessen rechter Schulter über diese und den Oberarm zur Brust und um die linke Schulter und Oberarm zum Rücken hingeführt. Den herabhängenden Vorder- und Hinterteil des Tuches hält der Kranke mit den Beinen fest. Eine zweite Person reibt nun mit beiden Händen Vorder- und Hinterfläche des Kranken, Brust und Arme, Bauch und Beine durch. Mit dem Reiben wird ein Abklatschen der Körperoberfläche verbunden, in dem abwechselnd mit beiden Handflächen auf Rücken und Vorderseite des Kranken aufgeschlagen wird. Reiben und Klatschen werden bis zum Warmwerden des Kranken fortgesetzt. Gewöhnlich wird die kalte Abreibung sofort nach dem Verlassen des Bettes vorgenommen. Der Gegensatz zwischen Bettwärme und Naßkälte des Tuches steigert die Wirkung der Abreibung. Verstärkt wird die Wirkung, wenn der Kranke nach dem Warmreiben mit kaltem Wasser begossen und nochmals warm gerieben wird. Je nach der Temperatur des Wassers, nach der Stärke des Tuches und seiner Nässe ist

die Wirkung stärker oder schwächer. Blutandrang zum Kopf verhindert man durch kalten Kopfumschlag, durch Bedecken der nackten Füße mit warmen Tüchern oder durch Hineinstellen in warmes Wasser. Nach der Abreibung wird der Kranke trocken gerieben, er muß Muskeltätigkeit eintreten lassen oder andernfalls ins Bett zurückgehen, damit völlige Erwärmung eintritt. Die naßkalte Abreibung kann auch in der Weise vorgenommen werden, daß der Kranke im Bett liegt und ein Teil nach dem andern mit dem naßkalten Tuch bedeckt und abgerieben wird.

Wickel. Diese können, je nach ihrer Anwendung, verschiedene Wirkung haben. Entweder sollen sie kühlen und beruhigen, oder anregen und erwärmen. Sie wirken in erster Linie auf die Nerven und durch diese auf die Blutzirkulation. Dabei hat man sich zu merken, daß Wärme die Nerven beruhigt, große Hitze oder Kälte sie aber erregt. Bei Fieberkranken werden immer kühle (nicht kalte) Umschläge gemacht. Sind aber lokale Entzündungen vorhanden, z. B. Furunkeln, chronische Eiterungen, entzündete Wunden usw., so wird man sich nach dem Entzündungsgrad zu richten haben. Man ist dazu gelangt, im Entzündungsvorgang eine Art Naturheilung zu erblicken, in dem durch vermehrte Blutzufuhr die Krankheitsstoffe abgeleitet werden sollen. Man wird also nicht durch Anwendung von kalten Umschlägen oder gar Eis die Blutzufuhr vom Krankheitsherd vertreiben, sondern sie eher durch geeignete Wickel oder durch Ueberschläge zu fördern suchen.

Soll ein Wickel oder Ueberschlag kühlen, so darf man ihn nicht zu sehr ausringen, auch hat man ihn häufig zu wechseln. Ebenso muß er unbedeckt bleiben, da auf diese Weise das Wasser schnell verdunstet und so dem Körper viel Wärme entzogen wird. Er wird hauptsächlich auf die Stirne gelegt bei Kopfschmerzen und Blutandrang nach dem Gehirn.

Ein kalter Umschlag mit Wollebedeckung wird Prießnitzscher Umschlag genannt. Er übt zuerst einen starken Kältereiz aus, nachher aber strömt das Blut um so stärker der bedeckten Stelle zu, und es folgt dem ersten Kältegefühl eine angenehme Erwärmung; durch diese kommt dann auch die Schweißbildung und Ausleitung der Krankheitsstoffe zustande. Solche Wickel läßt man 1—2 Std. liegen. Läßt man den Wickel zu lange liegen, so wird er trocken und heiß und schadet dann mehr, als er nützt. Da die Wickeltücher die Krankheitsstoffe aufnehmen, ist es nötig, daß man sie fleißig und gründlich in heißem Wasser wasche und womöglich an der Sonne trockne; solche, die auf eiternden Stellen gelegen haben, sind nicht nur zu waschen, sondern auch auszukochen, will man nicht Gefahr laufen, die Krankheitsstoffe auf andere Stellen zu übertragen. Man achte darauf, daß der Patient im Wickel bald warm bekomme und helfe allenfalls mit heißen Krügen nach.

Jedem Wickel hat eine lauwarme oder kühle Abwaschung zu folgen.

Unverschiebbarer Prießnitzumschlag. Die wohltätige Wirkung der Prießnitzumschläge bei Erkältungskrankheiten, wie Bronchialkatarrh, Lungenentzündung, Keuchhusten usw., ist allgemein bekannt. Oft hört man aber dieselbe Klage über das Rutschen, Sichverschieben und nicht Gutschließen des Umschlages, wodurch nicht nur der Zweck der Packung nicht erreicht wird, sondern oft noch eine neue Erkältung herbeigeführt werden kann. Bei der allgemein üblichen Anwendungsweise der kreuzweise über Brust und Rücken gelegten Handtücher und Verpackung mit wollenen Tüchern kann aber, selbst bei geübtester Hand, ein tadellos schließender und festsitzender Verband nicht bewirkt werden, was durch die oben breitere, unten schmälere Körperformation bedingt wird. Diesem Uebelstande kann nun leicht dadurch abgeholfen werden, daß man sich aus doppelt gelegtem Flanell einen dem Körpermaß entspre-

chenden Umschlag zuschneidet, zu dem man bei Frauen sich am besten eines Taillenschnittes, bei Männern einer Weste als Muster bedient. Bei Kindern benütze man einen Leibchenschnitt. Nun gebe man der unteren Länge 10 bis 15 cm zu, so daß der Umschlag die Magen- und Kreuzgegend vollständig bedeckt, und setze dem einen Vorderteil eine zirka 3 m lange, 10 cm breite Flanellbinde, die an der Spitze mit zwei Leinenbändern versehen ist, an. In genau derselben Weise, nur ohne Binde, fertige man aus 2—4fach gelegtem altem Leinen (wozu alte Bett- und Tischtücher gute Verwendung finden) einen ebensolchen Verband an, der in gestandenes Wasser getaucht und gut ausgerungen dem Körper des Patienten angelegt und mit dem Flanellumschlag bedeckt wird. Dieser Umschlag schließt und sitzt vortrefflich und wird von den Kranken als wahre Wohltat empfunden. Die Schnittränder des Verbandes sichere man durch weitläufige Languettenstiche, da ein Umsäumen wulstige und leicht drückende Ränder ergeben würde.

Ein ebenfalls sehr praktischer und einfacher Umschlag, der besonders Familien mit Kindern verschiedenen Alters empfohlen werden kann, läßt sich auf folgende Weise sehr schnell herstellen: Aus starkem Flanell, oder feinerem Flanell in doppelter Lage schneidet man einen geraden Streifen in der erforderlichen Länge und Breite, faßt ihn ringsum mit weichem Band ein und näht an einer der beiden Schmalseiten Bänder zum Binden an. Sodann schneidet man zwei Träger, die lang genug sind, daß sie von der Brust über die Schultern bis hinten zum Rücken reichen, faßt sie gleichfalls ein und näht sie vorn in der Mitte an. Soll nun der Umschlag angelegt werden, so breitet man die Flanellbinde aus, legt ein ebenso breites und langes Handtuch darüber und als letztes das feuchte, ausgewundene Leinentuch und drückt das Ganze schnell gegen Brust und Rücken des Patienten, bindet die Bänder zu, legt die Träger über die Achseln nach hinten und steckt sie hier an der Binde mit Patentnadeln fest. Die Binde gleicht nun einem Jäckchen, in dessen Schutz der Umschlag vollkommen glatt und sicher am Körper anliegt.

Man unterscheidet je nach ihrer Anwendung verschiedene Arten von Wickeln. Alle aber haben das Gemeinsame, daß dazu ein 1—2faches, leinenes oder rohseidenes Tuch verwendet wird, das ins Wasser getaucht und so ausgerungen wird, daß es nicht mehr tropft. Darüber kommt ein wollenes Tuch, das zu beiden Seiten 2—3 cm über den nassen Wickel hinausreichen soll. Der Wickel wird so angelegt, daß er sich gut um den betreffenden Körperteil legt, ohne ihn jedoch einzuengen oder zu bedrücken. Ebensowenig darf er zu lose sein, daß er hin und her rutscht und der Luft freien Zutritt gestattet. Das wollene Tuch wird mit Sicherheitsnadeln festgesteckt. Bevor man einen Wickel anlegt, ist alles bereit zu legen, so daß das Wickeln möglichst rasch vor sich geht. Unbedingt notwendig ist baldiges Warmwerden im Wickel, man helfe eventuell mit heißen Tüchern, Steinsäcken oder Krügen nach.

Der Kopfwickel wird selten um den ganzen Kopf gemacht, oder dann geschieht es auf Anordnung des Arztes; gewöhnlich macht man nur einen Umschlag auf die Stirne. Soll er gegen Blutüberfüllung und dadurch verursachte Kopfschmerzen wirken, so wird er kalt, ohne wollene Bedeckung gemacht und häufig gewechselt. Möchte man Migräne, rheumatische und neuralgische Schmerzen, Müdigkeit der Kopfnerven bekämpfen, so macht man ihn heiß und bedeckt ihn gut.

Der Halswickel wird etwa 6—7 cm breit und zirka 50 cm lang um den Hals gelegt und mit einem wollenen Tuch oder Strumpf so umwickelt, daß er das Atmen nicht erschwert. Bei starken, blauroten Entzündungen wirken häufig gewechselte, kühle Umschläge gut, weil sie das gestaute Blut ableiten.

Im Anfangsstadium stehende Entzündungen werden besser mit erregenden Wickeln behandelt, also mit solchen, die ziemlich kalt angelegt, gut bedeckt (mit Wolle und Guttapercha) und 1—2 Std. liegen gelassen werden. Bei chronischen Katarrhen sind wärmezuführende, also heiße Wickel, auch Breiumschläge zu empfehlen.

Brustwickel werden mit einem breit zusammengelegten Tuch gemacht. Zuerst wird das wollene Tuch ausgebreitet, darauf das Wickeltuch gelegt. Der Patient legt sich darauf. Rasch wird das Wickeltuch über der Brust übereinandergeschlagen und das wollene Tuch darüber befestigt. Auch hier wird der Wickel je nach dem Zweck, den man damit erreichen will, kühl, lauwarm oder heiß angewendet.

Ebenso der Leibwickel und der Rumpfwickel, die angewendet werden, um fieberhafte Krankheiten zu bekämpfen. Durch diese wird das Blut kräftig vom Kopfe abgeleitet, die Kopfnerven werden beruhigt, und es stellt sich der Schlaf ein.

Die Wadenwickel reichen vom Fußgelenk bis zum oder über das Knie hinaus. Eine einfache Art, solche Wadenwickel zu machen, besteht darin, daß man nasse, baumwollene und darüber trockene, wollene Strümpfe anzieht und darüber noch eine wollene Binde anlegt. Sind dabei die Füße kalt, so legt man eine Wärmeflasche, mit heißem Sand gefüllte Selterswasserkrüge o. a. daran.

Wadenwickel wie auch Fußwickel sind ein vorzügliches Mittel, um Blutandrang nach dem Kopfe abzuleiten. Sie werden gemacht bei Schlaflosigkeit, bei fieberhaften Krankheiten, Halsentzündung usw.

Ganze Wickel werden meistens nur auf Anordnung des Arztes bei starkem Fieber gemacht.

Bei allen Wickeln beobachte man genau ihre Wirkung auf den Kranken. Man läßt den Wickel nur so lange, als der Kranke sich wohl darin fühlt, auf keinen Fall darf er darin frieren. Auch für kalte Wickel nimmt man gestandenes (temperiertes) Wasser von Zimmertemperatur.

Ueberschläge, Kompressen. Sie unterscheiden sich von den Wickeln dadurch, daß sie einen Körperteil nicht umfassen, sondern nur auf eine bestimmte erkrankte Stelle gelegt werden.

Kalte Ueberschläge werden gewechselt:

a) Wenn sie erregend und blutzuführend wirken sollen, alle 1½—2 Std., oder auch früher, je nachdem sie heiß werden;

b) Wenn sie kühlen sollen, alle 10—20 Min.

Der heiße Ueberschlag wird mit Guttapercha oder Wachsleinwand bedeckt, da die feuchte Wärme dadurch besser erhalten wird.

Dampfkompressen macht man, indem man ein 8—12 faches Baumwolltuch in siedendes Wasser taucht, zwischen zwei Deckeln auspreßt und, zwischen Flanell oder Wolle gepackt, auf die kranke Stelle legt. So kann man eine größere Hitze ertragen, als wenn man den heißen Ueberschlag direkt auf die Haut brächte. Die Kompressen werden erneuert, wenn die Hitze derselben sich fühlbar vermindert hat. Heiße Kamillenkompressen, so ausgeführt, bringen in der Regel Linderung bei Magen- und Unterleibskrämpfen.

Auflagen (Bähungen) und Kataplasmen. Erstere bestehen aus trockenen Auflagen. Kräutersäckchen aus Kamillen, Heublumen, Eibisch, Melissenkraut, werden besonders da benutzt, wo die kranke Stelle keinen Druck verträgt. Kleiesäckchen, Salz- und Kirschsteinsäckchen werden ebenfalls zu trokkenen Auflagen benutzt. Sie sind insofern angenehm, als sie beim Abkühlen nicht kälten, aber ihre Wärme dringt weniger tief, als die der feuchten Auflagen oder Kataplasmen.

Zu Kataplasmen wird mit Vorliebe Leinsamen verwendet. Er wird mit kaltem Wasser angerührt, unter fleißigem Umrühren zirka ½ Std. gekocht, bis er eine zähe, schleimige Masse bildet. Alsdann wird der Brei 1—2 cm dick in ein baumwollenes Tuch eingeschlagen und auf die erkrankte Stelle gelegt. Je heißer man die Auflage erträgt, um so besser. Immerhin soll man die Auflage, bevor sie der Patient bekommt, auf dem Handrücken prüfen. Andere Bähungen macht man, indem man Bockhornklee, Eibisch, Käslikraut (Malve) kocht. Will man die Auflage noch kräftiger machen (besonders bei Eiterbildungen), so mischt man ihr etwa Essig, Senfpulver oder geschabten Meerrettig bei. Auch gekochte Feigen werden zu Kataplasmen verwendet, gewöhnlich zum Auflegen bei Zahngeschwüren.

An Stelle der Kataplasmen wendet man auch die mit heißem Wasser gefüllte Kautschukblase, auch Bettflasche aus Kautschuk an, sowie die Magenwärmeflasche, eine dem Leib sich anschmiegende Blechkapsel, die mit heißem Wasser gefüllt wird und die namentlich bei Unterleibsschmerzen gute Dienste leistet. In Ermanglung alles dies kann man auch eine Schweinsblase mit heißem Wasser füllen. Lehmauflagen s. S. 619.

Die Heilkräuter.

Die Heilkräuterkunde, die sich seit ältesten Zeiten immer neben andern Heilmethoden behauptet hat und in neuerer Zeit wieder zu großem Ansehen gelangt ist, umfaßt eine so große Zahl an Kräutern, Blumen, Wurzeln und Samen, daß wir uns hier auf eine kleine Auswahl der bekanntesten und gebräuchlichsten Kräuter beschränken müssen. Entgegen der früher weit verbreiteten Ansicht, Heilkräuter dürfen nur im Schatten getrocknet werden, raten Pfarrer Künzle, der Verfasser des Büchleins „Chrut und Uchrut", wie auch die Naturärztin Frau Dr. med. Lucci und andere dazu, die frisch gesammelten Kräuter recht rasch an der Sonne und in frischer Luft zu trocknen.

Leute, die die Pflanzen nicht genau kennen, tun besser, die gedörrten Kräuter, Samen usw. in guten Drogerien zu kaufen.

Bei Bereitung des Tees werden die Kräuter mit kochendem Wasser überbrüht und zugedeckt zum Ziehen stehen gelassen, man kann sie auch kurz aufkochen, Wurzeln müssen längere Zeit, 1—2 Std., leicht kochen; auch Samen müssen gekocht werden.

Wenn man den Tee nicht unversüßt trinken will, was für den Kurgebrauch zu empfehlen ist, so füge man an Stelle des weißen Zuckers besser reinen Bienenhonig oder braunen oder schwarzen Zucker bei. Beim Kurgebrauch soll der Tee genau nach Vorschrift oder nach den Angaben des Arztes zubereitet und getrunken werden. Am besten wirkt jeder Tee, wenn man davon jede Stunde einen Löffel voll einnimmt. Bei allem Glauben an die mannigfaltige Wirkung der Kräutlein mag man aber doch bedenken, daß auch sie nicht imstande sind, uns dauernd gesund und frisch zu erhalten, wenn man es nicht versteht oder verstehen will, eine einfache, gesunde Lebensweise einzuhalten.

Anis. Die Abkochung (¼ Std.) dient als Heilmittel bei Husten, sie ist schleimlösend, soll Steinbildung hindern und das Augenlicht stärken. Wird auch bei Magenschwäche, Verstopfung, Blähungen, längere Zeit getrunken, als heilend oder lindernd empfohlen.

Arnika. Starke Gaben vom Absud dieser Pflanze, der belebend wirkt und gegen Rheumatismus empfohlen wird, sind zu meiden, man soll ihn nur in kleinen Schlücken trinken. Die aus den Blüten bereitete Tinktur, ein weit-

verbreitetes Hausmittel, ist in den Apotheken erhältlich. (Siehe unter „Hausapotheke".)

Augentrost. Sammelzeit Juni-September. Der Absud wird namentlich empfohlen zur Pflege und Stärkung kranker und schwacher Augen. Kneipp empfiehlt, damit fleißig die Augen zu waschen. („Weitaus am besten wirkt das Kräutlein, wenn du's beim Mosten mit dem süßen Most vergären lässest und von diesem Wein trinkst" so ungefähr sagt Pfarrer Künzle.)

Als Aufguß soll dieses Kräutlein auch gute Wirkung haben bei Erkältungen der Schleimhäute. Kneipp empfiehlt es auch für den Magen.

Baldrian. Der kalt zubereitete Tee der Baldrianwurzel hat gute Wirkung bei Schlaflosigkeit, er ist nervenberuhigend und wird auch gegen Kopfweh und Krämpfe gebraucht.

Bärentraubenblätter haben gute Wirkung bei Blasenkatarrh und ähnlichen Leiden. Der Aufguß soll nur schwach zubereitet werden. Sammelzeit im Sommer.

Bärlauch ist ein blutreinigendes Mittel.

Bibernelle. Man gebraucht davon die Wurzel. „Bibernell verjagt verhockte und eiternde Stoffe aus Kehlkopf und Lunge, Magen, Gedärmen, heilt Heiserkeit (in Wein gesotten, gegurgelt und getrunken) in einer Stunde, daher für Redner unschätzbar, entfernt Darmkatarrh und Lungenkatarrh", sagt Pfarrer Künzle in „Chrut und Uchrut".

Birkenblätter. Man rühmt dem Tee aus Birkenblättern gute Wirkung nach bei Nieren- und Blasenleiden, auch bei Wassersucht, Rheumatismus und Gicht. Sammelzeit für Blätter und Saft ist der Frühling.

Aus dem Saft der Birke bereitet man ein gutes Haarpflegemittel, auch der Absud von Blättern soll als Kopfwaschmittel den Haarwuchs fördern.

Brennessel. Sammelzeit Frühling und Sommer. Diese verachtete Pflanze kann uns viel Gutes geben. Die jungen Blätter sollten im Frühling recht oft zu Suppe verwendet oder mit Spinat zusammen als Gemüse gekocht werden. Sie haben blutbildende Wirkung. Von den Blättern bereitet man auch, mit Wegerich und Wacholder zusammen gut gekocht, einen Tee, trinkt ihn warm, schluckweise, gegen Magen- und Darmgeschwüre.

Die Wurzel, mit Essig gesotten, wird als bestes, den Haarwuchs förderndes Mittel empfohlen.

Brombeerblätter, junge, ergeben, frisch und gedörrt, einen feinen Tee, er wirkt blutreinigend und ist gut bei Verschleimung der Atmungsorgane. Pfarrer Künzle schreibt ihm besonders gute Wirkung zu bej Blinddarmentzündung.

Brombeerblätter, gemischt mit Erdbeerblättern, Waldmeister, jungen Blättern des Spitzwegerich, auch mit Lindenblüten oder Pfefferminze, ergeben einen guten Tee für den täglichen Gebrauch am Familientisch. Die Blätter können vom Frühjahr bis gegen den Herbst gesammelt werden, die jungen, zarten sind am besten.

Brunnenkresse wirkt, als Salat zubereitet, blutreinigend und blutbildend. Die Blätter sind recht gut zu reinigen. Brunnenkresse soll auch gute Wirkung haben bei Steinleiden, bei Verstopfung der Leber und Milz. Das zerstoßene, frische Kraut wird auch als Kompresse auf Flechten und Ausschläge gelegt.

Ehrenpreis. Sammelzeit Mai bis Juli. Man bereitet von diesem Kräutlein einen Aufguß oder Absud, der sehr gut sein soll gegen Husten, Heiserkeit, Verschleimungen der Atmungsorgane.

Eibisch. Sammelzeit im Sommer. Der Tee wird getrunken bei Brust-

krankheiten und Blasenleiden. Als Gurgelwasser leistet er gute Dienste bei Geschwüren und Entzündungen im Munde, bei Mandel- und Halsentzündungen. Er wird zu diesem Zwecke vorteilhaft mit etwas Honig vermischt.

Eichenrinde. Eine Abkochung davon wird als Gurgelwasser bei Halsleiden gebraucht und als Badewasser gegen Frostbeulen. Eichenrindentee wird gegen starke Diarrhöe empfohlen. (Siehe auch Eichenrindenbäder.)

Enzian. Die Enzianwurzel wird als Tee gegen Kolik, Wassersucht, Keuchhusten, Harnbeschwerden empfohlen. Man übergießt 40 g zerschnittene Wurzeln mit ½ l kochendem Wasser. Enziantinktur ist ein treffliches Mittel bei Magenleiden, Magenkatarrh und Verdauungsstörungen.

Erdbeere. Die zerquetschten Blätter kühlen Entzündungen und fördern deren Heilung. Aus den jungen, im Mai zu sammelnden Blättern bereitet man einen Tee, der blutreinigende Wirkung haben soll (s. auch Brombeerblätter). Die so trefflich schmeckenden Früchte sind nicht nur für Gesunde zu empfehlen, sie sollen namentlich bei Gicht von großer Heilkraft sein, ebenso bei Leberleiden und Harnbeschwerden.

Farn. Daraus wird in den Apotheken ein Mittel gegen den Bandwurm und andere Eingeweidewürmer hergestellt. Pfarrer Künzle schreibt darüber: „Alle, auch die kleinsten Farnsorten (aber nur in geringen Dosen und mit ¾ Wein vermischt) vertreiben jede Art Würmer.“ „Für Leute, die an Gliederweh, Krämpfen, Rheumatismus, rheumatischem Kopf- und Zahnweh leiden, ist ein Sack, gefüllt mit gedörrtem Farnkraut, das beste Bett.“ Er empfiehlt, „bei plötzlich eintretendem Ischias, Hexenschuß, Gelenkrheumatismus, einen rechten Wisch grüne Farnblätter auf die schmerzende Stelle zu legen; anfangs wird der Schmerz größer, dann aber verschwindet er.“

Fenchel. Die Abkochung der Fenchelsamen ist gut gegen Blähungen, lindert auch Husten und Fieber. (Siehe auch Anis.)

Fichte. Von den Knospen dieser Tanne wird ein sehr heilsamer Sirup, der sog. Tannenknospen-, auch Fichtennadelsirup genannt, bereitet. (Siehe Nr. 1076.)

Flachssamen, siehe unter Leinsamen.

Föhre, siehe unter Kiefer.

Frauenmänteli. Sammelzeit Frühling und Sommer. Der Aufguß wird angewendet gegen Quetschungen, Schnitte, Stiche. Der Tee, gut gesotten und warm getrunken, wird für mancherlei Uebel empfohlen, ganz besonders wird der Trank den Frauen angeraten, die an Unterleibsbeschwerden leiden. Er soll auch gut sein gegen Schnupfen, Augenentzündung, Kopfweh, Fieber, Brand, Eiterung, Geschwüre und schädliche Flüsse, ja selbst bei Brüchen soll er heilende Wirkung haben.

Ebenso soll das Kraut, gesotten und viel davon getrunken, Fieber und Brand bei inneren Verletzungen (Rippenbrüchen, bei schwerem Fall) nehmen. Schwächliche Kinder sollen kräftiger werden durch fortgesetzten Gebrauch dieses Tees.

Das Silbermänteli, die im Gebirge wohnende Schwester des Frauenmänteli, hat gleich gute, eher noch stärkere Wirkung.

Gänseblümchen, ist ein gutes Wundkraut. Der Tee ist ein gutes Mittel bei Magenerkältungen. Sammelzeit im Sommer.

Gerste. Aus Gerste läßt sich ein für Blutarme sehr guter Trank gewinnen (siehe Nr. 967).

Gundelrebe. Dieses in allen Gärten als Unkraut vorkommende Kräutlein ist sehr gut gegen Lungenkatarrh usw., da es schleimlösende Wirkung hat. Es wird, frisch gedörrt, als Tee angebrüht, kann aber auch dem

Spinat beigemischt oder, roh gehackt, wie Petersilie dem Salat usw. als Würze beigegeben werden. Sammelzeit Frühling—Juni.

Hafer. Aus Hafer wird, wie aus Gerste, ein für Rekonvaleszenten und Blutarme sehr heilsamer Trank gewonnen. Näheres darüber siehe Nr. 967.

Haferstroh, ist geschnitten in Apotheken und Drogerien erhältlich. Der Absud davon ist ein gutes Hustenmittel und wird namentlich bei Keuchhusten (mit Thymian) empfohlen, ebenso gegen Abmagerung bei Kindern, bei Skrofeln, Flechten, Brust-, Leber- und Harnleiden. Abkochungen werden zu Bädern gegen Gicht, Rheumatismus, Hautkrankheiten, angewendet. S. Seite 643.

Hagebutte (Heckenrose). Die Früchte der Heckenrose verarbeitet man zu einer feinen, gesunden Konfitüre (siehe Nr. 1026). Entkernt und gedörrt, ergeben sie einen feinen Tee, ebenso die Kerne (siehe Nr. 939). Beide müssen gekocht werden. Selbstgesammelte Hagebutten kann man natürlich auch mitsamt den Kernen trocknen und zu Tee verwenden, man kocht sie etwa $1/2$ Std. Der Tee wird schön rot, schmeckt, mit Honig versüßt und etwas Zitronensaft gewürzt, sehr gut, auch als Abendgetränk. Die Hagebutten sollen besonders bei Nieren- und Blasenleiden von guter Wirkung sein.

Der Absud der Blumenblätter hat gute Wirkung bei Magenkrampf und Blutauswurf.

Heidelbeere. Diese vortreffliche Beere liefert uns nicht nur gute, gesunde Fruchtsäfte und Konfitüre, sie ist bei Darmleiden, Abweichen ein ganz besonders gutes Heilmittel. Zu diesem Zwecke bereitet man ungezuckerten Saft davon (siehe Register) und besorgt sich einen Vorrat an getrockneten Beeren. Diese können für Teebereitung gekocht werden, feiner aber wird der Tee, wenn man die Beeren mit frischem Wasser übergießt und 10—15 Std. an warmem Ort, z. B. in der Ofenröhre, zugedeckt ziehen läßt. Dieser Tee kann bei Darmleiden während längerer Zeit getrunken werden, er soll auch gute Wirkung haben auf die Blutbildung. Auch eine wärmende Tinktur kann davon bereitet werden, indem man 2—3 Handvoll Beeren mit 1 l gutem Weingeist an der Sonne oder an warmer Stelle 2—3 Wochen destillieren läßt. Von dieser Tinktur nimmt man einige Tropfen auf Zucker oder in Wasser oder Wein gegen Leibschmerzen.

Heublumen werden zu heilsamen Bädern und Auflagen verwendet bei Geschwüren, Quetschungen, Gicht, Rheumatismus, Blutvergiftungen, Geschwülsten, die aufgehen müssen. Heublumenwickel und -Packungen bei Fieber. Sie müssen 1 Std. lang gesotten werden.

Hirtentäschel, hat harntreibende, blutreinigende, zusammenziehende Wirkung. Der Absud davon wird, schluckweise getrunken, bei Blutspeien, Hämorrhoiden, bei zu starker, monatlicher Reinigung empfohlen.

Holunder. Die frischen und getrockneten Blüten ergeben einen stark schweißtreibenden, lösenden Tee, der bei beginnenden Fieberkrankheiten, Influenza, getrunken wird. Die Blätter, in Milch gekocht, führen ab. Die im Winter geschabte grüne Rinde dient zum Auflegen auf entzündete Stellen. Das Mark soll als Auflage auf entzündete Augen sehr gute Wirkung haben.

Aus den Beeren bereitet man gute, als Hustenmittel geschätzte Säfte und Konfitüren (s. Register).

Huflattich. Sammelzeit März—Juli, die Blüten erscheinen vor den Blättern. Die Blätter und die im Frühling zeitig erscheinenden gelben Blüten werden zu Tee gegen Husten, Katarrh, Engbrüstigkeit und Verschleimung gebraucht.

„Aeußerlich sind die großen Blätter, zerquetscht und aufgelegt, unschätzbar gegen jede Art Brand, wunde, aufgelaufene Füße, brennende Wunden und

Geschwülste. Die gedörrten werden im Wasser aufgeweicht," sagt Pfarrer Künzle.

J o h a n n i s b e e r e. Die weiße, rote und schwarze sind als Spender guter, gesunder Früchte bekannt. Die Fruchtsäure der roh gegessenen, weißen und namentlich roten Beeren, hat steinlösende Wirkung (Nierenstein, Blasenstein). Auch die Säfte und Konfitüren sind gesund. Besondere Wirkung wird den Blättern und Früchten der schwarzen Johannisbeere zugeschrieben. Der Tee, 30 g Blätter auf 1 l Wasser, wird empfohlen gegen Blasenleiden, Gicht, Wassersucht, Grießleiden, Keuchhusten, leichte Halsentzündungen, trägen Stuhlgang. Die Beeren sollen getrocknet, dann mit Wasser und Zucker zu Sirup gekocht oder mit Wein oder Weingeist angesetzt, gut sein gegen Steinleiden, Harnbrennen und Magenbeschwerden, Heiserkeit und Husten.

J o h a n n i s k r a u t. „Die während der Blütezeit gesammelten Blätter und Blüten des echten Johanniskrautes zu Tee bereitet, machen den Kopf ring, reinigen den Schleim aus Lunge, Magen, Nieren und Blasen; geht das Wasser rot ab, so nimm diesen Tee, alle Stund einen Schluck; vielfach hilft er auch bei Blutkrämpfen und Leibschmerzen." (Chrut und Uchrut.)

Ebenso soll dieser Tee (30 g auf 1 l Wasser), schluckweise getrunken, sehr gut gegen das B e t t n ä s s e n der Kinder sein.

Das aus dem Kraut bereitete J o h a n n i s ö l stillt inneren und äußeren Brand, soll sehr gut sein bei Verbrennungen und Verbrühungen, wie auch, als Einreibung angewandt, bei Hexenschuß und rheumatischen Schmerzen.

J s l ä n d i s c h M o o s, ist ein bewährtes Brustmittel. Die Abkochung davon ist ein tonisches, bruststärkendes Mittel, welches den Auswurf erleichtert.

K a m i l l e. Der Tee der Kamillenblüte wirkt krampfstillend, z. B. bei krampfhaftem Erbrechen, bei Aufregungen, Leibschmerzen. Er hat auch magenstärkende, schweißtreibende Wirkung.

„Häsch Mage-, Herz- und Ohreweh, so trink en Platsch Kamilletee," heißt es im Volksmund.

Aeußerlich, als Bad und als warme Auflagen und Kompressen bei Krämpfen, Eiterungen, Furunkeln, Karfunkeln, wirkt die Kamille sehr gut. Für eine Auflage oder Kompresse, z. B. für einen Furunkel, kocht man 1 Löffel Kamillenblüte in wenig Wasser, gibt die gekochten Blümchen in ein ganz sauberes Leinentüchlein, schlägt dieses mehrfach zusammen, taucht es noch in den Absud und legt es recht naß und heiß auf die Furunkel („Aisse"), bindet die Auflage gut auf und läßt sie kürzer oder länger, auch über Nacht liegen. Wenn der Furunkel noch nicht offen ist, werden solche Auflagen recht oft gewechselt und immer recht warm aufgelegt.

Augenentzündungen der Säuglinge behandelt man mit schwachem Kamillenaufguß, indem man die Augen sorgfältig mit einem in den Tee getauchten Wattebäuschchen wäscht.

Kamillenaufguß soll sehr gut sein zum Waschen blonder Haare.

K e r b e l. Dieser, namentlich in der französischen Küche als Gewürzkraut beliebten Pflanze wird eine heilende, blutreinigende Wirkung bei Drüsenverhärtung, beginnender Lungentuberkulose, zugeschrieben. Kerbelabsuddämpfe gebraucht man gegen Hämorrhoiden.

K i e f e r (F ö h r e). Dieser Baum liefert uns das Terpentin. Kiefernadelabsud soll gut sein gegen Katarrh der Luftwege und Halsentzündung. Die Nadeln und jungen Sprossen werden als Badezusatz und als Auflagen angewendet bei chronischen Hautausschlägen und zur Stärkung der Nieren. Pfarrer Künzle schreibt, ein gutes Mittel gegen die englische Krankheit bestehe darin, „daß man „Forrenkries" von den höchsten Bergen nimmt, besonders das

„Kries“ von der Legföhre, die an den obersten Felsen hinkriecht, solches 2 bis 3 Std. siedet und in diesem Absud das Kind täglich je ¼ Std. warm badet, etwa 4—8 Wochen lang. Das Kind wird bald lebhafter und kommt zum Stehen und Springen.

Herrlichen Tannenwaldduft kann man im Schlafzimmer erzielen, indem man ein rechtes Bündel Lärchen- oder Föhrenkries in ganz kleine Stückchen (1 cm lang) zerschneidet, in gedeckten Körben aufstellt, dies jeweils vor dem Schlafengehen gut durchwühlt und die Körbe über Nacht abgedeckt läßt. Die Berg- oder Legföhre ist besonders kräftig und enthält viel aromatisches Harz. Lungenkranken ist dieser Duft sehr zu empfehlen, wie auch die Einatmung der Dämpfe der gebrühten Nadeln.

Kirschenstiele werden gewöhnlich achtlos weggeworfen; als Teeabsud sind sie gut gegen Husten und Heiserkeit bei Kindern, der Tee soll aber noch ganz besonders gute Wirkung haben bei Gallensteinleiden. Bevorzugt werden die Stiele der Rotstielkirsche.

Klettenwurzel dient als Abkochung innerlich als Blutreinigungsmittel, äußerlich als Haarwuchsmittel.

Kümmel (s. auch Anis, Fenchel). Er hat erwärmende und die Verdauung befördernde Eigenschaften. Der Aufguß lindert Kolikschmerzen.

Lärche (siehe Kiefer).

Leinsamen. 1 Eßlöffel voll wird in 1 l Wasser ¼ Std. gekocht und, mit Milch oder Honig versetzt, gegen katarrhalische, entzündliche Zustände, Engbrüstigkeit, gegen Harn- und Steinbeschwerden getrunken. Gegen Verstopfung und Hartleibigkeit wird der Absud als Klistier angewendet.

Leinsamenmehl zu Brei gekocht, wird zu erweichenden Auflagen, Kataplasmen, bei Geschwülsten und Geschwüren verwendet. (Siehe Auflagen bei Kamille, S. 654.)

Lindenblüten. Der Lindenblütentee ist durstlöschend, schweißtreibend, auch krampfstillend, er ist beliebt bei Husten und beginnendem Fieber.

Löwenzahn liefert uns schon im frühesten Frühling kräftigen blutreinigenden und blutbildenden Salat. Er kann auch, wenn er nicht mehr zart ist, wie Spinat, oder mit solchem vermischt, gekocht werden. Das Kraut sollte in diesen Zubereitungen im Frühjahr von Alt und Jung oft gegessen werden.

Als Teeabsud, wobei man Kraut und Wurzel verwendet, soll er gut sein bei Unterleibskrankheiten, Darmträgheit, bei Gallensteinen, Erkrankungen der Milz und Leber, bei Gelbsucht.

Malven (Käslikraut). Die zerquetschten Blätter sind ein bekanntes, erweichendes Wundmittel. Das frische und gedörrte Kraut wird als Abkochung mit Vorteil zu Bädern und Auflagen verwendet bei eitrigen Fingern, Furunkeln. (Siehe Auflagen, wie bei Kamille.)

Als Tee getrunken, soll es namentlich bei innerlichen Eiterungen reinigende Wirkung haben. Sammelzeit: Frühling und Sommer.

Meerrettich. Dieser Pflanze wird besonders lungenreinigende Wirkung zugeschrieben.

Meisterwurz (Horstrinze). „Meisterwurz mit Wein gesotten und genossen, galt bei den Alten als wirksames Gegenmittel gegen eingenommenes Gift oder gegen Hundebiß. Sie löst den Schleim aus der Lunge und ist somit gut für solche, die starken Lungenkatarrh haben. Meisterwurz im Mund gekaut, entfernt sehr bald den Schnupfen. Täglich mit Wein getrunken, bringt sie die von Schlag Betroffenen zurecht, verhindert Schlagflüsse, treibt gewaltig den Schweiß und heilt so öfters Wassersucht, reinigt den Magen von verhocktem Schleim.“ (Chrut und Uchrut). Sie wird auch als Räuchermittel verwendet.

Melisse. Die Blätter enthalten ein stark wirkendes, ätherisches Oel und einen Bitterstoff. Ihre Wirkung ist krampfstillend, beruhigend und leicht anregend. Magenleidenden und Nervenkranken wird der Tee empfohlen. 10 g werden mit ½ l Wasser angebrüht. Gegen Magenschwächen und Krämpfe, schlechte Verdauung, Neurasthenie, nervöses Herzleiden, Herzschwäche, auch gegen Tabakvergiftung ist der Melissentee ein angenehm zu nehmendes Mittel. Ebenso soll er vorzüglich sein gegen Bleichsucht, er wird Melancholikern, überhaupt dickblütigen Personen empfohlen, auch hysterische Personen sollten vom Melissentee täglichen Gebrauch machen. Bekannt ist auch der Melissen- oder Karmelitergeist. S. auch Melissengeist unter „Hausapotheke".

Nußblätter. Der Tee von jungen, frischen oder getrockneten Blättern des Nußbaumes wird als sehr blutreinigend, namentlich skrofulösen, mit Drüsen geplagten Kindern und Erwachsenen empfohlen.

Pfefferminze oder Minze. Sie hat in allen ihren Arten die Eigenschaft, verhockte Stoffe aufzulösen und auszuscheiden. Ueberall erhöht sie die Heilkraft der übrigen Kräuter.

Sie wirkt wärmend und krampfstillend und lindert Kopfweh, Grimmen und Blähungen.

Aeußerlich als Kräutersäckchen zu Ueberschlägen bei Quetschungen und Anschwellungen. Sammelzeit: Frühling und Sommer. — Das Kraut soll immer jung geschnitten werden.

Preiselbeere. Die Abkochung von Blättern, Stengeln und Wurzeln ist ein bekanntes Mittel gegen Rheumatismus, der Tee ein vorzügliches Mittel gegen Halsentzündungen, Verschleimungen, Husten, Influenza. Beliebt und gesund sind auch die aus den Beeren bereiteten Säfte, Kompotte und Gelees. Rohe Preiselbeeren sollen ein vorzügliches Mittel sein gegen Eingeweidewürmer.

Rettich (siehe auch Meerrettich) wird sehr empfohlen als Hustenmittel. Der Saft wird aus der Wurzel gewonnen, indem man diese aushöhlt und in die Höhle Honig oder Kandiszucker bringt. Der ausfließende Saft wird warm genommen gegen Verschleimung der Luftwege. (Siehe auch Seite 638.)

Rhabarber. Die pulverisierte, getrocknete Wurzel ist ein bekanntes Abführmittel. Der aus der getrockneten Wurzel bereitete Tee wird gegen Wassersucht, verstopfte Leber, Ruhr, Würmer empfohlen.

Ringelblume. Der Tee aus den Blüten und Blättern wirkt blutreinigend und milde abführend. Der Absud wird auch empfohlen bei krebsartigen Leiden und Gelbsucht.

Rosmarin wird als Aufguß bei schwacher Verdauung, Appetitmangel, Verschleimung des Magens und Wassersucht sehr empfohlen.

Salbei. Der Tee wird getrunken gegen Nachtschweiß, Durchfall, bei Halsbräune, Diphtheritis, bei Verschleimungen und Influenza. Als Gurgelwasser leistet er gute Dienste bei blutendem Zahnfleisch, Halsentzündung und Bräune.

Der Absud ist ein gutes Wasch- und Badewasser bei eitrigen und fauligen Geschwüren.

Schafgarbe. Die Blüte dient als Abkochung bei Leberleiden, Husten, Verschleimung. Der Tee soll, längere Zeit getrunken, auch gute Wirkung haben bei Blutarmut.

Er ist stärkend für bettnässende Kinder und infolge seiner zusammenziehenden Eigenschaften gut gegen Blutflüsse.

Schlüsselblume. Das fein duftende Blümchen gibt einen beruhigenden und schmerzstillenden Tee bei Gicht und Kopfschmerzen. Kneipp rühmt sie gegen Gicht, Gliedersucht, Schlaganfälle, doch nur bei längerem Gebrauch.

„Der Tee vom Frauenmänteli ist lieblich und angenehm; mit Schlüsselblümeli gemischt, geht er über den chinesischen Tee und ist weit gesünder als dieser, er beruhigt die Nerven, gibt gesunden Schlaf und ist ein schnelles Mittel für Leute, denen oft übel wird," sagt Pfarrer Künzle in „Chrut und Uchrut".

Senf. Die in Apotheken und Drogerien erhältlichen Senfpflaster kann man auch selbst bereiten, indem man den pulverisierten Samen mit lauwarmem Wasser zu einem dicken Brei anrührt. Man wendet die Senfpflaster an, um Geschwüre aufzuziehen, Schmerzen abzuleiten und zurückgetretene Hautausschläge wieder hervorzurufen. Sie leisten auch schmerzlindernde Dienste bei Gicht und verwandten Leiden, ebenso bei Lungenentzündung.

Sennesblätter. Die Blätter werden mit frischem oder kochendem Wasser übergossen, in ersterem Falle läßt man sie längere Zeit, in letzterem Falle 10 Min. ziehen. Sie dürfen nicht gekocht werden. Der Aufguß ist ein sehr kräftiges Abführmittel und schadet, wenn er in großen Portionen genommen wird.

Spitzwegerich, wie seine Namensvettern, ist auch ein ausgezeichnetes Kräutlein. Es wird im Frühling und Sommer recht jung geschnitten. Die zerquetschten Blätter werden auf frische Wunden, auf Ausschläge und Flechten gelegt. Der Tee ist ein ausgezeichnetes Blutreinigungsmittel und Spitzwegerichsirup (siehe Nr. 1075) ein treffliches Hustenmittel. Es sei uns auch hier erlaubt, Herrn Pfarrer Künzle sprechen zu lassen: „Verwendung findet der ganze Wegerich in all seinen Sorten, mit Wurzel, Kraut, Blüte, Samen. Er reinigt, wie kein zweites Kraut, Blut, Lunge und Magen, ist daher gut für alle Leute, die wenig Blut, schlechtes Blut, schwache Lungen, schwache Stimme, bleiches Aussehen haben, unter Ausschlägen, Flechten, Rufen leiden, oder ewig hüsteln, heiser sind, mager bleiben wie Geißen, selbst wenn man sie in Butter hineinstellen würde. Er hilft schwächlichen Kindern auf, die immer trotz guter (oder vielleicht wegen zu guter!) Kost zurückbleiben, ist weit wirksamer als Fischtran, diese Kinderqual, Emulsion und andere teure Geschichten."

Zubereitung. Man siedet einen Kessel voll grünen oder gedörrten Wegerich mit 1—2 Handvoll Wacholderbeeren oder grünem Wacholderkries 3 Std. in vielem Wasser, siebt dann das Kraut weg und kocht die Brühe mit Zucker oder besser Honig nochmals auf (2 oder mehr Std.). Diesen Saft gießt man in Flaschen oder Krüge und verwahrt ihn im Keller. Davon trinkt man fleißig, besonders morgens nüchtern.

Stiefmütterchen gibt einen blutreinigenden Tee für Kinder und Leute, die an Ausschlägen leiden. Zur Teebereitung nimmt man 5 g auf 2 Tassen, man hüte sich vor zu starker Dosis.

Storchenschnabel, dient als wund- und blutstillendes Kraut. Die Blätter werden roh zerquetscht oder wie Kamille gekocht und der Absud als Auflage oder Kompresse verwendet. So angewendet, soll er gut sein gegen Augenentzündungen, Halsweh, Zahngeschwülste, Nervenentzündungen in den Wangen (Neuralgie), Schmerzen in Magen und Nieren usw. Er wird meist äußerlich angewendet, ist innerlich dem Magen nicht sehr zuträglich.

Die gleiche Wirkung haben andere Geraniumarten, auch unser bekannter Zimmergeranium.

Tannenknospen. Siehe Tannenknospensirup (Nr. 1076).

Tausendgüldenkraut, gehört zu den bittern, magenstärkenden Arzneimitteln. Der daraus bereitete Tee ist ein gutes Fiebermittel, auch gibt der Absud ein gutes Waschwasser für allerlei Hautkrankheiten. Er wird auch empfohlen bei Leberleiden, Verschleimungen und Verstopfungen im Darmkanal.

Thymian. Der Absud gilt als besonders gut bei Keuchhusten (siehe Haferstroh). Er wirkt erwärmend und hilft gegen Magenkrampf und Durchfall. Bekannt ist auch seine Anwendung zu Bädern für schwächliche, skrofulöse Kinder.

Er ist auch als Gewürzkraut beliebt.

Tormentill. Wird als Tee löffelweise (5 g auf eine Tasse) bei auf Schwäche beruhender Diarrhöe, bei Blutungen und Blutbrechen getrunken. Als Mund- und Gurgelwasser findet der Absud Anwendung bei geschwollenen Mandeln, blutendem Zahnfleisch, Halsgeschwüren.

Veilchen, das wohlriechende. Pfarrer Kneipp empfiehlt den Absud als Mittel gegen starken Husten und Keuchhusten.

Wacholderbeeren. Die Beeren dürfen nicht in künstlicher Wärme getrocknet werden. Auch an dieser Pflanze ist alles heilkräftig. Die Beeren haben in kleiner Menge genommen, appetitanregende, verdauungsbefördernde Wirkung; sie werden wegen ihrer wärmenden, reinigenden Wirkung in fast alle Teemischungen genommen, nur nicht bei hitzigen, fiebrigen Krankheiten. Sie sind roh und als Teeaufguß genossen, ein gutes Magenmittel.

Man benutzt sie auch gerne zur Vertreibung schlechter Gerüche, zur Verbesserung der Luft in Zimmern und bei ansteckenden Krankheiten, indem man auf eine Schaufel einige glühende Holzkohlen nimmt, darauf einige zerquetschte Wacholderbeeren streut und den sich bildenden, kräftig riechenden Duft durch die Zimmer streichen läßt.

Auch in der Küche finden die Beeren Verwendung.

Den Wacholder- oder Reckholderbädern wird große Wirkung bei ganz veraltetem Rheumatismus zugeschrieben. Die grünen Nadeln müssen zu diesem Zwecke 3 Std. gekocht werden, mit dem warmen Absud wird der Kranke zehnmal täglich gewaschen, bis er imstande ist, das Bad zu benützen. Damit die Wirkung nicht zu stark sei, soll man dem Bad Tannen- und Föhrenkrieswasser (auf gleiche Weise gekocht) beimischen. Das Bad soll warm 1/2 Std. lang genommen und nachher eine Abgießung des ganzen Körpers mit kaltem Wasser gemacht werden.

Waldmeister. Der Waldmeister soll für Küchen- und Heilzwecke und zum Dörren vor und bei Beginn der Blüte gesammelt werden. Der Tee dient als blutreinigendes und als Leber-Mittel. (Siehe auch unter Brombeerblätter.)

Gedörrter Waldmeister ist auch ein gutes Mittel gegen Motten und verbreitet lieblichen Duft in Kleider- und Wäscheschrank.

Wegerich, siehe Spitzwegerich.

Wermut. Gesammelt werden die Blätter und die blühenden Spitzen im Juli und August. Wermut ist ein altbekanntes Magenmittel. Der Tee wird nur angebrüht, besser nur schluckweise und ohne Zucker getrunken; er soll auch gute Wirkung haben gegen Bleichsucht, Gelbsucht und Würmer, ebenso bei Lungenleiden.

Wiesengeißbart. (Spiraea ulmaria). Der Absud von den Blüten (Pfarrer Künzle rät, sie mit Wein zu kochen) soll ein ausgezeichnetes Mittel sein gegen Rheumatismus, wie auch gegen Wassersucht. Wird auch empfohlen gegen Fieber und Durchfall.

Wollblumen (Königskerze), werden als Aufguß verwendet bei Katarrh und Brustverschleimung.

Zinnkraut (Katzenschwanz). Die Abkochung gibt einen harntreibenden vorzüglichen Tee bei Blasenleiden, Gicht, Wassersucht; wird auch gegen Nachtschweiß empfohlen (vor Schlafengehen zu trinken), der Tee heilt Blutflüsse und Blutbrechen.

Gequetscht, wird er zu heilsamen Umschlägen bei Geschwüren und Wunden verwendet.

Pfarrer Kneipp verordnete ihn äußerlich gegen alle faulenden Wunden und gegen Steinleiden als Dampf, über den man sitzen soll.

Zwiebel. Diese ist ein weitherum beliebtes, unentbehrliches Küchenkraut, als was sie ihre gesundmachenden, reinigenden Eigenschaften täglich betätigen kann. Als Heilmittel könnte sie mehr beachtet werden. Zwiebelsaft mit Honig oder Malzzucker gekocht, ist ein gutes Mittel gegen Husten, Hals- und Rachenentzündungen.

Gegen Insektenstiche, fauliges Wundfleisch lege man frische Zwiebeln auf; Einreibungen mit Zwiebeln und Kompressen von fein geschnittenen Zwiebeln lindern und heilen Frostbeulen (Gfrörni).

Nasenbluten wird gestillt, wenn man den Blutenden an einer frisch aufgeschnittenen Zwiebel riechen läßt, auch Ohnmächtigen und in Krämpfen Liegenden kann dieses Mittel helfen.

Kinderpflege.

Säuglingspflege.

Noch während das Kind im Mutterleib ruht, beginnt schon die Sorge für seine Gesundheit. Die Mutter hat gewisse Vorsichsmaßregeln zu beobachten, damit sie nicht ihre und des werdenden Kindes Gesundheit beeinträchtige. Dazu gehören vor allem zweckmäßige Kleidung und Nahrung. Einschnürende Rockbänder, harte, enganliegende Korsette sind zu vermeiden, eine luftdurchlässige, den Körper in keiner Weise beengende Kleidung kann die gesunde Entwicklung des Kindes wesentlich fördern. Vor unverhältnismäßig schweren Arbeiten, Heben großer Lasten ist zu warnen, aber die alltägliche Arbeit soll durchaus nicht gemieden werden. Gleichmäßig verteilte Arbeit und Ruhe, Mäßigkeit in allem, seelische Ruhe und Heiterkeit, möglichstes Fernhalten von Aufregungen aller Art, sind gesundheitsfördernd für Mutter und Kind. Die Diät sei reizlos, leicht verdaulich und nicht zu reichlich; reife, süße, rohe Früchte sind sehr zu empfehlen, alkoholhaltige Getränke ganz auszuschließen.

Nahrung. Ist der kleine Erdenbürger da, so gilt die Hauptsorge seiner Ernährung. In der Mutterbrust hat die Natur für den Säugling die beste, richtigste Nahrung bereitet. Die darin enthaltenen Nährstoffe sind den Verdauungskräften des Kindes am besten angepaßt. Auch nicht eines der laut angepriesenen Kindernahrungsmittel kann ihr gleichkommen. Es ist darum heiligste Pflicht jeder Mutter, ihrem Kinde, wenn es ihr irgendwie möglich ist, die Brust zu reichen; denn es ist für dasselbe ein Gewinn an Gesundheit und Kraft für sein späteres Leben, und für sie selber bedeutet es nicht etwa einen Kräfteverlust, sondern durch diesen natürlichen Vorgang werden im mütterlichen Körper allerhand schlummernde oder träge Organe zu vermehrter Tätigkeit angeregt. Während und nach dem Stillen ist eine erhöhte Lebenstätigkeit wahrzunehmen, der Appetit wird mächtig angeregt, nach mehrmonatlichem Stillen ist eine gesunde Mutter gesunder, lebenskräftiger und blühender als je zuvor. Geringe Milchabsonderung ist kein Grund, das Stillen aufzugeben, häufig steigert sich die Milchabsonderung durch die Stilltätigkeit. Ist das nicht der Fall, so gebe die Mutter dem Kinde wenigstens soviel, als sie geben kann, und ersetze nur das Zuwenig durch künstliche Nahrung. Während der Zeit des Stillens hat die Mutter mehr denn je auf eine gute, richtige Ernährung bedacht zu sein. Vor allem darf die Flüssigkeitszufuhr nicht fehlen. Früchte, Milch, Hafergerichte in verschiedener Form, reizlose, leichtverdauliche Speisen, auch gekochtes Obst, sind am zuträglichsten. Alkoholische Getränke sind strenge zu vermeiden. Daß Bier besonders günstig sei, ist eine oft gehörte, aber irrige Meinung. Der Nährgehalt, der im Malz des Bieres enthalten ist, kann leicht auf andere und bessere Art ersetzt werden. Das Stillen sollte 9 bis

12 Monate dauern und ist nicht auf einmal, sondern nach und nach abzubrechen, indem man dem Kinde teilweise die seinem Alter jetzt angemessene Nahrung reicht, bis man schließlich ganz zu dieser übergeht.

Ist man aber gezwungen, gleich von Anfang an zu künstlicher Nahrung zu greifen, so eignet sich am besten Kuhmilch dazu, und zwar nicht von einem, sondern die Mischung von mehreren gesunden, wenn möglich mit Heu gefütterten Tieren. Auch mit Ziegenmilch hat man schon recht günstige Ernährungsresultate erzielt.

Wenn man Milch von ganz gesunden Tieren, möglichst rein gehalten, bekommt, so ist Kuhmilch wie Ziegenmilch roh, nur leicht gewärmt und verdünnt zu verabreichen. Es wird von ärztlicher Seite, die ihre Behauptung mit einer Reihe günstiger Erfahrungen stützen kann, gesagt, daß der gesunde Magen die Bazillen, die sich in der rohen Milch finden können, verdaut, und daß beim Genuß solcher Milch dem Körper alle jene nötigen Stoffe erhalten bleiben, die sonst durch das Erhitzen stark verändert und unbrauchbar oder viel schwerer verdaulich gemacht werden. Die letztere Erfahrung hat man vielfach gemacht, da man eine Zeitlang, um ja recht sicher vor den gefürchteten Bazillen zu sein, die Milch längere Zeit kochte. Die Bazillen wurden getötet, damit aber auch die Eigenschaften der Milch, die ihre Nährkraft und ihre leichte Verdaulichkeit ausmachen, von Grund aus verändert.

Kuhmilch ist sowieso schwerer verdaulich als die Muttermilch, da ihr Eiweißgehalt (Käsestoff) größer ist als derjenige der Muttermilch, und dieses Eiweiß im Magen des Kindes zu großen Flocken gerinnt, während das Eiweiß der Muttermilch nur ein feines Gerinnsel zeigt. Man setzt aus diesem Grunde der Kuhmilch etwas Wasser zu und gibt, da nun der Milchzucker auch verdünnt wurde, noch eine kleine Beigabe von Zucker, am besten Milchzucker. Gewöhnlich reicht man im Anfang einen Teil Milch und 2 Teile Wasser, macht dann die Verdünnung immer geringer, im zweiten oder dritten Monat schon halb Milch halb Wasser, bis man ²/₃ Milch und ¹/₃ Wasser und schließlich ganz Milch gibt. Die Milch wird auf 37° C erwärmt, ihre Wärme prüft man durch Anlegen der Flasche an das Auge. Peinlichste Reinhaltung der Flasche und des Gummizapfens sind unerläßlich. Nach jedem Trinken sind sie zu reinigen und einmal im Tage mit heißem Sodawasser und nachher mit reinem heißem Wasser auszuspülen. Die Oeffnung am Gummizapfen darf nicht zu groß sein, da das Kind sonst zu eilig trinkt und dabei sich öfters überschluckt. Am besten brennt man die Oeffnung mit einer glühend gemachten Stecknadel aus. Man sorge auch dafür, daß das Kind seine Milch ohne längere Unterbrechung trinke, am besten nimmt man es dazu auf den linken Arm, so daß das Köpfchen leicht erhöht zu liegen kommt. Die Verabreichung der Nahrung erfolgt an gesunde Kinder in der ersten Woche alle 2—2½ Std., aber doch nicht öfter als neunmal innert 24 Std., später kann man die Zahl der täglichen Mahlzeiten auf 8, dann auf 7 und 6 verringern. In der Nacht macht man eine größere Pause, damit das Kind sich gewöhnt durchzuschlafen. Schon jetzt beginnt die Erziehung zu Ordnung und Pünktlichkeit.

Vor dem sechsten Monat sollte dem Kinde keine stärkehaltige, also mehlhaltige Beigabe gereicht werden, da erst von dieser Zeit an die Speicheldrüsen ihre Funktion beginnen, und Stärke nur durch Speichel verdaut werden kann. Geschieht dies nicht, so bildet sie eine Belastung des Verdauungsapparates und kann da allerlei Störungen, zum Teil schwerer Art, bewirken.

Muß man einem Kinde stärker verdünnte Milch geben, weil es die gebotene Milch nicht erträgt, so muß man wohl darauf achten, ob es bei weiterer Verdünnung ab- oder zunehme. Durch öftere oder besser tägliche Wägungen kann

man dies kontrollieren. Anfänglich muß eine tägliche Zunahme von mindestens 20 g und später von 10—15 g konstatiert werden können. Will es nicht vorwärts oder nimmt es sogar ab, so muß man zu geeigneterer Nahrung übergehen. Unter den künstlichen Kindernährmitteln für die Zeit vor der Speichelabsonderung nimmt Dr. Lahmanns vegetabilische Milch nach gemachten Erfahrungen und hervorragenden ärztlichen Gutachten jetzt eine erste Stelle ein. Die vegetabilische Milch besteht aus dem Eiweiß der Nüsse und Mandeln und ist mit dem Fett derselben und Zucker und Nährsalzen vermengt. Sie wird mit der 7fachen Menge heißen Wassers verrührt, jedoch so, daß man zuerst nur einen Löffel voll damit mengt und verarbeitet und so nach und nach weiter zusetzt, bis die feinste Zerteilung dieser kondensierten Milch stattgefunden hat. Man vermischt sie nach der auf jeder Büchse gegebenen Anleitung ohne Zucker mit der Milch. Will man von der Zeit ab, wo Speichel sich einstellt, Hafer- oder Gerstenschleim verwenden (ersterer bei Hinneigung zu Verstopfung, letzterer zu Durchfall), so achte man genau auf die Kochzeit, da die Länge der Kochzeit einen Einfluß auf den größern oder geringern Stärkegehalt des Schleimes hat. Man beginne mit 15 Min. und steige innert 2 Monaten ungefähr um weitere 15 Min. — also 30 Min. Kochzeit. — Von da an erhöhe man die Kochzeit monatlich je um weitere 10—15 Min. Der Schleim muß, wie die Milch, täglich frisch gekocht, gut gedeckt und an die Kühle gestellt werden. Man rechnet auf 1 l Wasser 2 Löffel ganze Haferkerne oder rohe, unenthülste Bauerngerste. Eingekochtes Wasser muß ersetzt werden — man kann das Auskochen des Schleims auch dem Selbstkocher überlassen. — Man setzt der Milch nur das nötigste Maß Schleim zu, stärker werdenden Hunger befriedigt man durch Zusatz von mehr Milch. Gegen Ende des ersten Jahres kann ein leichtes Gemüse, Spinat, Karotten, gekochtes oder rohes, fein geschabtes oder zerdrücktes Obst gereicht werden. Der Durchbruch der Zähne ist das Zeichen, daß die Natur nun auch andere Nahrung gestattet und verlangt.

Oft wird dem Kinde zur Beruhigung der Schnuller (Nuggi) gereicht. Früher verwendete man die selbstverfertigten, indem man ein Stückchen Zeug mit weichem Brot füllte. Diese gänzlich unhygienischen Beruhigungsmittel sind wohl heute kaum mehr zu treffen, umsomehr aber der Gummizapfen. Wer den nicht entbehren kann, der halte ihn wenigstens peinlich sauber. Täglich soll er mindestens einmal gründlich gereinigt werden. Am besten ist es, man gewöhnt die Kinder gar nicht daran, was bei einem gesunden Kinde bei einiger Energie möglich ist.

Die Hautpflege muß beim Säugling besonders sorgfältig sein. Das tägliche warme Bad ist unerläßlich. Die Wärme des Wassers soll 34—35° C betragen, sie ist stets mit dem Thermometer zu bestimmen, da die Hand mit ihrer abgehärteten Haut ein zu wenig zuverlässiger Wärmemesser ist und auf diese Art schon grobe Irrtümer begangen worden sind. Kopf und Rückgrat des Kleinen sind mit der Hand beim Einlegen ins Bad wohl zu stützen. Das ganze Körperchen soll mit Ausnahme des Gesichtchens im Wasser liegen. Früher pflegte man dem Kleinen mit einem feinen Tüchlein beim Bade auch den Mund auszuwischen. Man ist aber nach und nach zu der Einsicht gelangt, daß man durch diese Prozedur oft mehr schadet als nützt, am besten unterbleibt dies deshalb. Das Bad hat nicht länger als 5 Min. zu dauern, nach demselben ist der Säugling in ein erwärmtes Tuch zu hüllen, sorgfältig abzutrocknen und in erwärmte Windeln und Jäckchen zu kleiden. Kleine Kinder sind sehr empfindlich gegen Wärmeverlust, und man hat mit kalten Waschungen, durch die man sie abhärten wollte, sie schon oft an ihrer Gesundheit geschädigt. Viel weniger Anlaß zu Mißgriffen dieser Art geben die Luft- und Sonnen-

bäder. Wenn man beobachten kann, mit welcher Wonne so ein kleiner Erdenbürger in sonnendurchwärmter Luft mit seinen bloßen Gliedern strampelt, wird man ihm, so oft es angeht, die Wohltat eines solchen Luftbades angedeihen lassen. Dabei kann man die Erfahrung machen, daß sie nicht nur zu seinem Wohlbefinden, sondern zu seiner kräftigen Entwicklung ganz erheblich beitragen. Natürlich ist das Kind vor direkten, starken Sonnenstrahlen zu schützen, besonders das Köpfchen und die Augen dürfen diesen nicht ausgesetzt werden. Beim Trockenlegen ist der Säugling jedesmal mit weichem Schwamm und Wasser zu reinigen und die empfindlichen, zur Rötung geneigten Stellen mit Vaseline oder Zinksalbe einzureiben und mit feinem Puder zu bestreuen.

B e t t u n d K l e i d u n g sollen nie übermäßig warm, aber auch nicht zu kühl sein. Im Bettchen ruhe das Kind auf einem Spreuer- oder Laubsack, der mit Kautschukunterlage bedeckt ist. Ueber diese breitet man einen dicken, baumwollenen Stoff, der viel Feuchtigkeit aufzunehmen vermag und gut waschbar ist. Windeln und Unterlagen werden nach jedem Gebrauch gewaschen, auf keinen Fall nur bloß getrocknet. Beim Aufziehen der Kautschukunterlage gebe man einige Löffel Essig in das Wasser, das verhütet nicht nur den widrigen Geruch, sondern auch die leicht entstehenden braunen Ringe. Das Kopfkissen wird mit Hirsespreu oder Roßhaar gefüllt, Federn werden bloß zum Deckbett verwendet. Im weitern bestehe die Kleidung des Kindes aus einem einfachen leinenen oder baumwollenen Jäckchen, über das man je nach der Jahreszeit noch ein wollenes oder baumwollenes Oberjäckchen zieht.

Aengstliche Mütter suchen durch Vorhänge am Bettchen ihren Liebling vor jedem Lichtstrahl und vor jedem Zuglüftchen zu bewahren. Gewiß soll man es vor starkem Licht schützen, aber wer das Kind in seinem Bettchen einschließt und mit Decken verhüllt, daß keine Luft zirkulieren kann, so daß es immer wieder seine eigenen Ausdünstungen einatmen muß, erweist ihm nicht nur keinen Dienst, sondern schädigt es direkt an seiner Gesundheit. Ist es verwunderlich, wenn Kinder in einem solchen Schwitz- und Dunstkasten nicht gut schlafen, ihrem unbehaglichen Gefühl durch Schreien und Unruhe Ausdruck geben? Sie beruhigen sich sofort, wenn man sie aus ihrer unbehaglichen Situation erlöst.

Wenn immer möglich, gehe man mit dem Säugling täglich an die frische Luft. Die ersten 6—8 Wochen trägt man das Kind im Tragkissen, nachher darf man es im Wagen spazieren fahren. In der warmen Jahreszeit bringe man das Kleine an einen vor direktem Sonnenlicht und Zugluft geschützten Ort ins Freie. Man sei dabei, sowie auch beim Spazierenfahren darauf bedacht, die Augen des Kindes nicht durch weiße Decken, besonders bei darauffallendem Sonnenlicht zu blenden und dadurch empfindlich für ihr ganzes Leben lang zu schädigen.

Weitere Ratschläge zur Wartung des Kindes.

Wenn das Kind schreit, so hat es nicht immer Hunger, manchmal ist sogar die Ueberfüllung des Magens, Magendruck, vorhanden, erzeugt durch unverständige häufige oder zu reichliche Nahrung, auch Verstopfung und Blähungen, Reizung wunder Stellen durch Kot und Urin, oder zu feste Einschnürung können Anlaß zum Schreien geben. Die Pflegerin wird darum der Ursache nachforschen und diese zu beseitigen suchen. Mit dem 6.—7. Monat kommen in der Regel die ersten Zähne zum Durchbruch. Leidet das Kind in dieser Zeit an gesundheitlichen Störungen aller Art, so ist man leicht geneigt, dem Zahnen schuld zu geben. Verstopfung, Durchfall, Krämpfe, Erkrankungen der Atmungs-

organe, alles soll das Zahnen verschulden; und oft werden dann wirksame Maßnahmen unterlassen, weil man sich damit tröstet, das werde schon besser werden, wenn die Zähne zum Durchbruch gekommen seien. Man soll sich hiemit nie beruhigen, sondern bei ernsten Störungen den Arzt beraten, bevor es zu einer richtigen Bekämpfung des Uebels zu spät ist.

Gewiß gibt es Kinder, die beim Durchbrechen der Zähne unruhig sind, öfters schreien, die Nahrung nicht nehmen wollen, aber in der Regel sind es rasch vorübergehende Erscheinungen. Unruhige Kinder beruhigt man am besten mit einem lauwarmen Rumpfwickel.

Nach einigen Wochen seines Daseins richtet der Säugling seinen Blick schon auf glänzende Gegenstände, später greift er auch danach. Da pflegt man ihm denn schon allerlei hinzuhängen. Nie aber soll man ihm einen Gegenstand so hinhängen, daß er seine Augen ungewöhnlich zu verdrehen braucht, bis sein Blick ihn erreicht. Auch bunt bemalte, spitze oder scharfkantige Sachen dürfen nicht in seiner Umgebung geduldet werden.

Mit 4—5 Monaten versucht sich das Kind aufzurichten, aber man soll es nie aufrecht setzen, bevor es nicht selber Anstrengungen dazu macht. Verkrümmungen des Rückgrates und des Beckens können die Folgen solch verfrühter Sitzversuche sein. Ungeduldig erwartet die Mutter auch die ersten Gehversuche ihres Lieblings, ja oft sucht sie diese zu beschleunigen, indem sie das Kind immer wieder auf die Beinchen stellt. Auch vor solchen verfrühten Versuchen ist zu warnen. Wenn die Glieder genügend erstarkt sind, fängt das Kind ganz von selbst an, sich auf seine Beinchen zu stellen.

Das naturgemäß noch sehr zarte Nervensystem der Kinder ist mit Schonung zu behandeln. Grelles Licht, laute Geräusche, plötzliches Erwecken, gewaltsames Liebkosen und unvernünftiges Kitzeln können die zarten Nerven ganz empfindlich schädigen. Ebenso wird das kleine Gehirn schädlichen Erschütterungen ausgesetzt, wenn man es im Kinderwagen über holpriges Pflaster, über Trottoirränder hinauf- und hinunterführt. Man soll das Kleine aber auch nicht durch häufiges Herumtragen verwöhnen; schon in seinen ersten Lebenstagen kann man es dazu bringen, daß sein Eigensinn seine Umgebung regiert, anstatt daß Wille und Fürsorge seiner Pflegerin sein Wohlsein beraten.

Pflege des Kindes nach dem ersten Lebensjahr.

Nahrung. Allmählich kann man zu festerer Nahrung übergehen, indem man dem Kinde Gemüse, wie Spinat, Rüben, Blumenkohl, auch Kartoffeln, dann Grieß- und Haferbrei, Nudeln und Makkaroni, reichlich rohes, reifes und gekochtes Obst, von Brot die altbackene Rinde, (weiches Brot wird in zu großen Klumpen verschluckt, während Rinde tüchtig gekaut werden muß) verabreicht. Hin und wieder kann es auch ein leichtes Eiergericht bekommen. Fleisch aber sollte unbedingt weggelassen werden. Milch ist auch jetzt noch ein Hauptgetränk, daneben kann das Kind verdünnte Fruchtsäfte genießen. Man hüte sich, Kinder an Zucker und Zuckerwaren, besonders auch an Schokolade zu gewöhnen. Magenverstimmungen, Verstopfung, sind die Folgen davon, noch schlimmer aber sind die daraus folgende Naschhaftigkeit und die Unzukömmlichkeiten, die der verdorbene Appetit und Geschmack nach sich ziehen.

Etwa von der Mitte des dritten Lebensjahres an verträgt ein gesundes Kind die meisten Speisen, es kann am Tische der Erwachsenen mitessen. Aber auch jetzt sollte es gar kein oder möglichst wenig Fleisch und keine stark gewürzten und gesalzenen Speisen bekommen. Daß man Kindern keine alkoholhaltigen Getränke verabreichen soll, wurde an erster Stelle schon gesagt, chine-

sischer Tee und Kaffee nützen ihnen nichts, jedenfalls darf man ihnen diese nur spärlich und sehr verdünnt reichen, dagegen gibt es eine Menge einheimischer Teekräuter, aus denen sich für Kinder gesunde Getränke herstellen lassen.

Am Abend sollten sie nur leicht verdauliche Speisen: z. B. Obst und Brot, oder eine Reisspeise u. dgl. erhalten.

Kleidung. Diese muß vor allem so sein, daß sie den kindlichen Körper im Wachstum, in der Entwicklung und in der freien Bewegung nicht hemmt.

Die Unterkleidung sei darum luftdurchlässig, damit die Haut ihre Funktionen richtig ausführen kann, sie beenge nirgends. Gestrickte und gehäkelte Kleidungsstücke sind darum hauptsächlich gut, da sie elastisch sind. Strümpfe werden nicht seitlich am Leibchen festgemacht, da durch diese Befestigungsart und zu straffe Gummibänder eine Verkrümmung der Oberschenkelknochen hervorgerufen werden kann, sondern die Strumpfträger aus weichem Gummiband sollten auf der Vorderseite der Schenkel zum Leibchen hinaufreichen. Die Kinder sollen genügend warm angezogen sein. Häufig aber wird der Fehler gemacht, daß sie viel zu warm eingewickelt und dadurch verweichlicht werden. Hals und Ohren sollten nicht in Tücher eingebunden werden, auch die Beine sollten sie im Sommer unbedeckt haben. Will man sie in der warmen Jahreszeit nicht ganz barfuß gehen lassen, so lasse man sie wenigstens kurze Socken und Sandalen tragen. Ueberhaupt ist viel Bewegung in frischer Luft für das Gedeihen der Kinder von größter Bedeutung. Luftbäder, wo es angeht, tragen viel zu einer vernünftigen Abhärtung bei. Wenn man sie nicht vor jedem Lüftchen schützt, sie auch bei ungünstiger Witterung ins Freie läßt, so erspart man ihnen manche Erkältung, der die sorgsam und ängstlich gehüteten Kinder viel leichter ausgesetzt sind, und ist so mancher Angst und Sorge enthoben.

Das Schlafbedürfnis ist bei Kindern größer als bei Erwachsenen. Bis zum dritten Jahre sollten sie während des Tages noch einige Stunden schlafen, des Nachts 10—12 Std. Im Alter von 6—10 Jahren bedarf ein Kind immer noch mindestens 10—11 Std., ein 12jähriges 9—10 Std. Schlaf. Man gewöhne sie darum konsequent von klein auf daran, abends rechtzeitig sich zur Ruhe zu legen. Was an anderer Stelle über die Luft im Schlafzimmer gesagt wurde, gilt natürlich, wenn möglich noch in erhöhtem Maße, für die Kinder.

Der Hautpflege ist auch nach dem ersten Lebensjahr große Aufmerksamkeit zu schenken. Wenn das tägliche Bad nun nicht mehr unbedingt erforderlich ist, so doch das wöchentliche Reinigungsbad, hauptsächlich zu der Zeit, wo die Kinder noch nicht ganz daran gewöhnt sind, sich zu melden, wenn sie ein körperliches Bedürfnis zu befriedigen haben. Dafür sollten aber je nach der Jahreszeit lauwarme oder kühle Ganzabwaschungen vorgenommen werden, die sowohl der Reinlichkeit, als auch der Abhärtung dienen. Auch das tägliche kurze Luftbad, bei dem man sie nackt, oder nur mit dem Hemdchen bekleidet, umherspringen läßt, dient zu ihrer Abhärtung. Bevor man sie ankleidet, kann man sie mit einem Tuch oder mit den Händen frottieren.

Kleine Unfälle. Mancher kleine und größere Unfall: Treppenfallen, Verbrennungen, Klemmen, Schneiden, kann verhindert werden, wenn man die Kinder zur Vorsicht erzieht. Sie brauchen deshalb nicht ängstliche Hasenfüße zu werden; ruhig macht man sie auf allerlei Gefahren aufmerksam, man lehre sie beim Hantieren mit Schere oder Messer vorsichtig sein, man erkläre ihnen, warum man eine Schere, Gabel usw. nicht mit den Spitzen voran tragen soll; man mache sie auf die Gefahren, die Bienen, Wespen usw., Eis

und Schnee mit sich bringen, aufmerksam, man mache ihnen erklärlich, warum man Schnee nicht essen soll, man warne sie, nie Beeren zu essen, die sie nicht ganz genau kennen usw., und man wird sie ruhig die herrlichen Naturfreuden jeder Jahreszeit genießen lassen können. Ueber eine Beule macht man eine Kompresse, indem man ein leinenes (Taschen)-Tüchlein zusammengefaltet in kaltes Wasser taucht, das mit etwas Arnikatinktur versetzt werden kann, und auf die Beule festbindet. Ein eingeklemmter Finger wird rasch in kaltes Wasser getaucht. Ein Schnitt im Händchen, oder sonst eine leichte, blutende Wunde, wird mit reinem Wasser gereinigt und mit einem Heftpflästerchen oder einem saubern leinenen Läppchen bedeckt. Ein zerschundenes Knie reinigt und verbindet man am besten auch mit nasser Kompresse, die allfällige Verunreinigungen der Stelle an sich zieht. Einen eingedrungenen Splitter entferne man sofort; ist die kleine Wunde nicht rein, so verbinde man sie ebenfalls mit nassem Läppchen. Insektenstiche von Bienen, Wespen, Mücken verlieren bald ihre giftige Wirkung, wenn man sie mit Salmiakgeist betupft oder mit genäßtem feinem Salz einreibt. Hernach binde man eine nasse Kompresse darüber.

Man behandle solche kleine Unfälle gewissenhaft, damit nicht Schlimmeres daraus entsteht, aber mit einer gewissen überlegenen Ruhe; das Kind soll sich deshalb nicht äußerst unglücklich fühlen und soll sich bald darüber beruhigen.

Hat man es mit einer größeren Wunde, die vielleicht genäht werden muß, oder mit einem anschwellenden, schmerzhaften Glied oder Gelenk zu tun, so benachrichtige man sofort den Arzt. Bis er kommt, kann man mit nassen kalten Kompressen, die man wechselt, sobald sie warm sind, Linderung schaffen. Es ist daher gut, wenn eine Mutter immer einen Vorrat an leinenen Verbandläppchen hat, wozu ausgediente Taschentücher, Bettücher bestes Material liefern. Man verwahre diesen Vorrat in einem Schrank, in einer Büchse oder gut in ein Tuch verpackt.

Beginnende Krankheit meldet sich bei Kindern — wie bei Erwachsenen — durch Mattigkeit, Schnupfen, Kopfweh, Verdrießlichkeit, mangelnden Appetit, Erbrechen. Zeigen sich solche Erscheinungen, so lege man das Kind ruhig ins Bett, sorge für gute Erwärmung, mache eine Klistier (siehe Register), gebe etwa eine Tasse heißen Lindenblütentee, oder eine heiße Zitronenlimonade und messe die Temperatur. Verdauungsstörungen begegnet man am besten mit Fasten. Gehen die Krankheitserscheinungen nicht bald vorüber, verschwinden Fieber nicht innert 1—2 Tagen, oder zeigen sich Erscheinungen, denen man ratlos gegenübersteht, z. B. heftige Hals-, Brust- oder Leibschmerzen, so lasse man den Patienten durch den kundigen Arzt untersuchen. Es ist besser, man rufe den Arzt zu früh als zu spät, besonders dann, wenn es sich um beginnende ansteckende Kinderkrankheiten handelt, wo man durch rechtzeitiges Eingreifen die Geschwister allenfalls vor Erkrankung behüten kann. Im übrigen gelten natürlich auch die im Kapitel über Krankenpflege gegebenen Ratschläge.

Im allgemeinen ist es gut, wenn man die Kinder in gesundheitlichen Dingen nicht zu ängstlich, aber zu einer gewissen Sorgfalt erzieht. Die Eltern sollen genau auf den Gesundheitszustand ihrer Kinder achten, ohne daß die Kinder viel davon merken und sich dadurch wichtig fühlen, oder selbst ängstlich werden. Gesunde Kinder — und sie sollten es alle sein! — haben noch nicht genügend Einsicht, um ihre Gesundheit besonders zu schätzen, sie erfreuen sich ihrer unbewußt. Sache der Eltern ist es, diese herrliche Gabe zu hüten und die Kinder zu einfacher, regelmäßiger Lebensweise zu erziehen, auf daß ihnen dieses köstliche Gut auch später erhalten bleibe.

Einige Erziehungsgrundsätze.

Die gleich große Sorgfalt, die man der leiblichen Erziehung des Kindes widmet, beobachte man auch bei der Pflege seines Geistes- und Gemütslebens. Schwer rächen sich oft begangene Erziehungsfehler in spätern Jahren an Eltern und Kindern.

Kinder sind wie junge Bäumchen. Sie brauchen viel Sonnenschein und sorgsame Pflege, aber auch einen starken, festen Stab, der sie festhält, ohne sie zu drücken, an dem empor sie wachsen und zum kräftigen, gute Früchte tragenden Baume sich entwickeln können.

Der Sonnenschein, in dem die Kinder gedeihen, ist die Liebe; aber nicht blinde, törichte, sondern verstehende, beobachtende, prüfende Liebe, die immer das Endresultat aller Erziehung, den tüchtigen, charakterfesten Menschen im Auge behält.

Kinder erzieht man am wenigsten mit Worten. Was den nachhaltigsten Eindruck auf sie macht, ist das Vorbild. Was sie täglich, stündlich, vor Augen haben, das ahmen sie unbewußt nach. Durch konsequente Gewöhnung sucht man in ihnen die Eigenschaften groß zu ziehen, die man am erwachsenen Menschen schätzt. Man vergesse dabei aber nicht, daß solche Eigenschaften aus kleinen Anfängen heraus wachsen und sich entwickeln müssen, und daß man an Kinder nicht die gleichen Anforderungen stellen kann wie an Erwachsene. Gar zu oft vergessen das Eltern, denen es ernst ist mit der Erziehung ihrer Kinder, und die ob der Sorge für die Zukunft das Recht des Kindes auf eine sonnige, fröhliche Kindheit vergessen, die nicht genug an ihnen herumschulmeistern und nicht früh genug Menschen mit den Gepflogenheiten der Erwachsenen aus ihnen machen können.

Andern schwebt ein modernes Erziehungsideal vor: Kinder sollen ihre Jugend genießen, sollen sich austollen können. So läßt man sie in freier Ungebundenheit wachsen, gewährt ihnen das, was ihnen Freude macht, und plagt sie nicht mit allzuviel Ansprüchen an ihre Selbstbeherrschung und Selbstzucht. Eines Tages ist der goldene Jugendtraum ausgeträumt, und das Leben mit seiner harten Wirklichkeit steht vor ihnen. Werden sie nun unvorbereitet, wie sie sind, seinen vielfachen, harten Anforderungen genügen können?

Nicht leicht ist es für die Erzieher, den goldenen Mittelweg zu treffen. Es ist auch nicht möglich, unter allen Umständen immer nach den gleichen Erziehungsregeln zu handeln und immer die gleichen Resultate damit zu erzielen. So verschieden die Anlagen und Charaktereigenschaften sind, die dem Kinde als übernommenes Erbgut innewohnen, so verschieden sind auch die Wege, die zu einem guten Ziele führen. Es kann sich in den folgenden Ausführungen denn auch nur um einige Richtlinien handeln. Lernt Eure Kinder verstehen, beobachtet sie, forscht nach den Beweggründen, die sie im gegebenen Falle zu ihrem Verhalten geführt haben. Sucht Euch in die Seele Eures Kindes zu versetzen, und damit Euch das leichter werde, wandert zurück ins eigene Jugendland, deckt, was längst verschüttet lag, wieder auf, und Ihr werdet zu manchem in Eures Kindes Tun den Schlüssel finden.

Etwas, an das man sie schon von ihrem ersten Lebenstage an gewöhnen kann, ist die Ordnung. Indem man sie im Essen und allen Verrichtungen an eine feststehende Ordnung gewöhnt, bringt man es dazu, daß sie sich nur in derselben ganz wohl fühlen, und daß Abweichungen davon ihr Unbehagen erweckt. Wo eine sichere Hausordnung herrscht, ist das leicht, da fügt sich das Leben des Kindes wie von selbst ein, und es ist ihm wohl

dabei. Wie anders da, wo die Hausfrau nach keinem bestimmten Plane arbeitet, heute zuerst das, morgen wieder was anderes besorgt. Gar bald merkt das Kind diese Zerfahrenheit und schnell prägt sich diese in seinem eigenen Tun und Lassen aus. So mancher junge Mensch, der ins ernste Leben tritt, dankte im stillen seinen Eltern, daß sie ihn beizeiten an feste Ordnung in jeglichem Ding gewöhnt haben; und manch' anderer, der sich mit schwerer Mühe einer geregelten Lebensführung unterzieht, ja manchmal daran scheitert, denkt mit stillem Groll: „Warum haben meine Eltern mich nicht dazu angehalten, sie hatten Lebenserfahrung, sie mußten doch wissen, wie notwendig es dem Menschen ist!"

Innige Freude bereitet es den Eltern, das geistige Erwachen ihres Kindes zu beobachten, zu sehen, wie eine schlummernde Tätigkeit nach der andern erwacht und sich entwickelt. Mit Entzücken werden seine ersten Worte begrüßt, immer neue fügen sich daran, erst unbeholfen und oft schwer verständlich. Anstatt ihnen nun lautrein und richtig vorzusprechen, machen Eltern oft den Fehler, die kindlichen Ausdrücke zu den ihrigen zu machen, mit ihm in seiner Ausdrucksweise zu verkehren. Was am Kinde natürlich klingt, wird aber im Munde der Erwachsenen läppisch, und nicht nur das, das Kind bleibt auf seiner unbeholfenen Ausdrucksweise stehen, weil ihm die Erwachsenen kein Vorbild sind, es besser zu machen.

Alles ist dem Kinde neu, und so fragt es denn hunderterlei, und manchmal ist es gar nicht leicht, auf all seine Fragen zu antworten. Oft hört man da ungeduldig: „Frag' doch nicht immer!" Und doch sollte es der Eltern größte Freude sein, das geistige Erwachen ihres Kindes zu beobachten, ihm die Dinge seinem Verständnis gemäß zu erklären und seinen Erfahrungs- und Vorstellungskreis täglich zu erweitern. Verwerflich ist es, wenn Kinder mit allerlei angelernten Mätzchen und Sprüchen vor andern Leuten paradieren sollen, wenn sie bei jeder Gelegenheit aufgefordert werden, dies oder das zu sagen, oder vorzumachen. Das gemahnt immer an dressierte Aeffchen, zudem gewöhnt es die Kinder schließlich an ein unnatürliches, erkünsteltes, affektiertes Benehmen. An kleinen Kindern sieht dies manchmal drollig aus, ihre beabsichtigten oder unbeabsichtigten Drolligkeiten, oder auch kleine Unarten sind allerliebst, und man muß darüber lachen. Manchmal wird das nun eifrig allen lieben Bekannten erzählt; schließlich hätte das auch nichts auf sich, wenn man es nicht vor den Ohren der Kleinen täte. Und diese Ohren sind überaus aufmerksam, bald hat das Kind heraus, daß man seinen Aussprüchen Wichtigkeit beimißt. Es sucht sich darum vor den Erwachsenen möglichst bemerkbar zu machen. Ohne es zu wollen, hat man so selbst den Grund zu einem vorlauten Wesen gelegt. Sind die kleinen Unarten der Kleinen dann mit ihnen gewachsen, so findet man sie nicht mehr allerliebst, und was man früher belachte, wird nun eifrig getadelt!

Des Kindes liebste Beschäftigung ist das Spiel, bei dem es mit ganzer Seele ist. Wie wenig braucht es auch zum herrlichsten Spiel: Ein Stuhl, ein Strick, und der Knabe reist mit seinem mutigen Pferde in fernste Länder, er besteht Abenteuer, das Pferd ist wild und ungebärdig, es wird gebändigt, an die Krippe gebunden. Und im Handumdrehen hat sich der Stuhl in ein Segelschiff verwandelt, in dem der Junge über den See fährt. Ueber ein kleines ist der gleiche Sessel ein Tram geworden, und mit einem Motor eigenster Erfindung, bei dem Vaters Spazierstock eine Hauptrolle spielt, fährt er unter Geklingel durch die Straßen der Stadt. Mit seiner Phantasie füllt das Kind die toten Gegenstände mit Leben. Was den Erwachsenen als Spiel erscheint, ist für das Kind keines, sondern es ist Arbeit, ist Schaffen und Erleben. Wie verkehrt darum, ihm Spielzeug zu geben, das vollendet, fertig, ihm keinen

Spielraum mehr gewährt, seine Schaffenslust zu betätigen, seine Phantasie anzuregen. Was ist ihm ein Tram, eine Lokomotive, die man aufziehen kann, und die von selbst sich bewegt! Zuerst gewährt das schnurrende Ding ihm Freude, aber da es dabei untätig zuschauen muß, wie es umherpfaucht, hat es bald kein Interesse mehr daran, es sei denn, daß es ergründen möchte, wie das Ding denn inwendig aussieht und wieso es sich so bewegen kann. Zum Jammer der Eltern hat der kleine Entdecker das Ding bald zerlegt, und diese jammern über die Zerstörungslust der Kinder! Hundertfach kann man die Erfahrung machen, daß Kinder dann am besten spielen, wenn sie ihr Spielzeug selbst machen, und daß diejenigen, die ein ganzes Arsenal der teuersten, vollkommensten Spielzeuge haben, nicht zu spielen verstehen, weil sie nicht gelernt haben, ihre Phantasie zu betätigen, oder auch weil die Erwachsenen sich zu viel in ihr Spiel gemischt und zu viel daran herumgeschulmeistert haben.

O, die sorgsamen Mütter, die immer in erster Linie ans saubere Schürzchen denken, die wissen manchmal nicht, wie viel Spiel- und Schaffensfreude sie in ihren Kleinen ertöten.

Und wie man in den Kindern die Spielfreude pflegen kann, so kann man allmählich auch die Arbeitsfreude in ihnen wecken. Du darfst mir dies und das helfen! — Wie macht das das Kind stolz, wenn es sieht, daß die Mutter Wert auf seine kleinen Hilfeleistungen setzt. Es darf, nicht es muß ihr helfen; das gibt der Arbeit einen ganz andern Wert. So gewöhnt man das Kind an regelmäßige Dienstleistungen, nicht nur an gelegentliche, und nimmt sich dabei wohl in acht, ihm nicht zuviel zuzumuten, da gerade das Zuviel in ihm Unlust erweckt, weil es das Gefühl hat, daß das geforderte Maß seine Kräfte übersteige. Zudem beeinträchtigen zu große Anforderungen an die Arbeitskraft eines Kindes dessen gesunde Entwicklung.

Wie oft hört man doch die Klage: Meine Kinder wollen nichts tun, nichts helfen! — Gewöhnlich sind die Klagenden aber selbst daran schuld. So lange die Kinder noch klein waren, zog man sie zu keiner Arbeitsleistung heran, weil der wirkliche Wert der geleisteten Arbeit eben gering ist; sind sie dann größer geworden, so mutet man ihnen nun auf einmal das ihrem Alter entsprechende Arbeitsmaß zu, ohne sie nach und nach daran gewöhnt zu haben, und die Folge davon ist, daß ihnen die Arbeit schwer, ungewohnt und darum zuwider ist.

Lob und Tadel müssen bei Kindern vorsichtig abgewogen sein. Ist man mit ihnen zufrieden, so tut es ihnen wohl und spornt sie an, wenn man ihnen auch zeigt, daß man sich über ihre Leistungen freut. Doch soll man sie nicht mit häufigen Belohnungen verwöhnen, so daß sie schließlich nur gut sind oder nur dann etwas leisten, wenn ihnen eine Belohnung winkt. Rühmt man in ihrer Gegenwart bei Freunden und Bekannten ihre guten Eigenschaften und Leistungen, so ist es das sicherste Mittel, in ihnen Eigendünkel und Selbstüberhebung, jene widerwärtigen Eigenschaften zu pflegen, die die Eltern dann später von ihren erwachsenen Kindern zu ihrem Verdruß genugsam zu spüren bekommen.

Zuviel Tadel aber reizt die Kinder zum Widerspruch, es scheint ihnen das Rechttun schwer, wenn stetsfort an ihnen herumkorrigiert wird, es macht sie schließlich gleichgültig und abgestumpft gegen Ermahnungen und lässig in ihrer Pflichterfüllung, weil sie sich sagen: „Es nützt ja doch nichts, ich kann ja nichts recht machen!"

Hat man sie zu tadeln, so verliere man nicht zu viel Worte darüber und fange nicht immer wieder von vorne an. Wenige, aber feste und ernste Worte, ja manchmal nur ein Blick können mehr Eindruck machen, als eine viertelstündige Predigt. Nirgends so sehr wie beim Tadeln und Strafen ist Selbstbeherrschung am Platz. Straft man in Zorn und Aufregung, so ver-

fehlt es nicht selten seine Wirkung. Das Kind sieht, daß der Vater, die Mutter sich nicht beherrscht. Woher soll es dann den Willen und die Kraft nehmen, es zu tun? Es setzt der aufgeregt erteilten Strafe Trotz und Widersetzlichkeit entgegen, und so entsteht manchmal zwischen Eltern und Kind ein heimlich gespanntes, ja feindliches Verhältnis, das für beide Teile seine schmerzlichen Folgen hat. Vertrauen muß das Kind unbedingt zu seinen Eltern haben können, es muß wissen, daß es auch da, wo es gefehlt hat, nicht schroff und ungerecht, sondern mit Liebe und Verständnis behandelt wird. Manchmal fehlt es nicht aus Bosheit, sondern es ist mangelnde Einsicht, die es zu dieser und jener Tat verleitet. Darum sehe man nicht nur die vollendete Tat an, sondern forsche nach den Beweggründen dazu.

Mütter sind so gerne zu Nachgiebigkeit geneigt, während Väter mehr fürs starre Festhalten an einem einmal erteilten Befehle sind. Wer hat recht? Oft das eine, manchmal auch das andere. Es wird dem Kinde etwas verboten, nun will es sich nicht fügen, es marktet, bis die Mutter schließlich, davon ermüdet, ihr Verbot wieder aufhebt. War es ein gerechtfertigtes Verbot, so tut sie nun sehr unrecht, es wieder aufzuheben und dem Kinde seinen Willen zu lassen. Es wird sich das merken und ein anderes Mal die gleiche Taktik versuchen, und schließlich wird der Wille des Kindes maßgebend. War es aber ein Verbot, ein Befehl, den man bei näherem Ueberlegen selber als zu schroff oder nicht am Platze findet, so kann man ihn ganz ruhig zurücknehmen, unter ausdrücklichem Hinweis darauf, daß man bei näherem Zusehen, Ueberlegen, zu einer anderen Ansicht gekommen sei. Besser aber ist natürlich, man überlege, bevor man seinen Befehl erteilt, und halte dann aber auch konsequent daran fest.

Es ließe sich noch vieles sagen über die Erziehung zur Verträglichkeit, über das Betragen bei Tisch und an fremdem Ort, doch ginge das über den Rahmen dieses Buches hinaus. Anständiges, höfliches, rücksichtsvolles Benehmen wird nicht von heute auf morgen erlernt und angeeignet, sondern es ist Sache steter Uebung, bis es zur andern Natur geworden ist. Dann ist es aber auch eine unverlierbare Kapitalanlage, die sich in spätern Jahren reichlich verzinst. Aber ebensowenig kann man solches von den Kindern nur mit Worten verlangen, sondern dazu braucht es ein stetes Vorbild von Seite der Eltern.

„Wie sag' ich's meinem Kinde?" fragt sich manche nachdenkliche Mutter. Muß man es wirklich schon darüber unterrichten, woher die Kinder kommen? Wie soll man es aufklären, und wer ist berufen, diese heikle Frage zu lösen? Ueber diese Frage wurde schon viel gestritten und viel geschrieben, und trotzdem weiß manche Mutter nicht, wie sie sich in dieser Sache verhalten soll. Gewiß ist, daß sowohl durch das Erzählen des Storchen- und anderer Märchen die Neugierde des Kindes, wenn sie einmal erwacht ist, auf die Dauer nicht befriedigt werden kann, und daß, wenn ihm nicht von berufener Seite Aufklärung zu teil wird, es diese oft genug aus unreinen Quellen schöpft und so sein ganzes Gefühlsleben in dieser Hinsicht verunreinigt und vergiftet wird. Anderseits kann auch die planmäßige Aufklärung über geschlechtliche Dinge, wenn sie nicht sehr überdacht und in taktvollster Weise ausgeführt wird, die Neugierde des Kindes reizen und es veranlassen, mehr über diese Dinge nachzudenken und nachzuforschen, als ihm gut ist. In der Regel werden die Eltern die berufenen Persönlichkeiten sein, dem Kinde über solche Dinge Auskunft zu geben, wenn die Zeit dazu gekommen ist, d. h. wenn das Kind diese Auskunft verlangt. Wer in dieser Sache Wegleitung wünscht, dem sei das in jeder Buchhandlung zu billigem Preis erhältliche Büchlein: „Mutter und Kind. Wie man heikle Sachen mit Kindern behandeln kann," bestens empfohlen.

Eine feinfühlige Frau und Mutter zeigt darin in einfacher, aber feiner Weise, wie man solche Dinge mit Kindern besprechen kann.

Gute Helfer in der Erziehung der Kinder sind gute Bücher. Nicht sorgfältig genug kann man die Lektüre der Kinder überwachen und alles von ihnen fernhalten, was ihre Phantasie ungesund reizt und ihnen phantastische Vorstellungen von Welt und Menschen beibringt. Gute Bücher für die Jüngeren sind namentlich die kleinen Erzählungen von Johanna Spyri, für Knaben und Mädchen von 9—12 Jahren die größeren Erzählungen von derselben Autorin u. a. m.

Die reifere Jugend hat Freude an gut geschriebenen Biographien von tüchtigen Männern und Frauen, für Knaben eignen sich auch die Reisebeschreibungen der Forscher, die fesselnd von fremdem Land und Leuten, von kühnen Fahrten zu erzählen wissen. Ueberdies werden jedes Jahr von verschiedenen um die Jugenderziehung sich bemühenden Vereinigungen billige Bücher oder Verzeichnisse von Büchern, die besonders empfohlen werden können, herausgegeben.

Wer seine Kinder zur Einfachheit erzieht, bewahrt sie und sich selbst vor manchem Aerger, manchem Schmerz und mancher Enttäuschung. Einfachheit im Essen erhält sie gesund, Einfachheit in der Kleidung läßt die Eitelkeit nicht aufkommen. Man lehre sie, das Zweckmäßigste schön finden. Kleidet man sie stets nach der neuesten Mode, lehrt sie alle möglichen, entbehrlichen Bedürfnisse kennen, bietet ihnen Vergnügen aller Art, so erweist man ihnen wahrlich einen schlechten Dienst.

Eitelkeit, Begehrlichkeit und Genußsucht werden damit großgezogen. Dem mit Genüssen aller Art übersättigten Kinde bleiben alle die unzähligen, heitern, herzlichen Freuden fremd, die das in Bescheidenheit und Einfachheit lebende Kind über eine einfache Gabe, ein harmloses Vergnügen empfindet.

Führt die Kinder fleißig in die freie Natur, lehrt sie das vielfältige Leben darin beobachten, öffnet ihnen die Augen für die tausend darin enthaltenen Schönheiten, und ihre Jugend wird reicher sein an Glück und Freude als diejenige des Kindes, das die bunte Welt des Scheines auf allen möglichen Vergnügungsanlässen schon kennen gelernt hat.

Lehrt sie auch auf die Tiere acht zu haben und sie als Wesen anzuerkennen, die ein gleiches Recht zum Leben haben wie sie selbst.

Lehret sie allzeit wahr, ehrlich und offen sein in Reden und Handeln, es sind Charaktereigenschaften, die den tüchtigen Menschen auszeichnen. Strenge Strafen bringen Kinder oft dazu, unwahr zu sein, die Grundlage der Erziehung zur Wahrheitsliebe ist darum wiederum vor allem das Vertrauen, das zwischen Eltern und Kindern herrschen soll, und das eigene, untadelhafte Vorbild der Eltern.

Wenn Eltern sich immer klar machten, daß sie mit der Erziehung ihrer Kinder auf Generationen hinaus wirken, und daß auch hier das alte Bibelwort gilt von den Sünden der Väter, die bis ins vierte Glied fortleben, sie nähmen es nicht oft so leicht mit dieser Aufgabe, und es gäbe nicht so viele Existenzen, die ihr Leben lang an den Folgen eines verkehrten oder unzulänglichen Erziehungssystems kranken oder daran zugrunde gehen. Vor allem sei den Müttern gesagt, die zu einem großen Teil das Erziehungswerk leiten: „Sorgt, daß unser Volk genug körperlich und geistig gesunde Söhne und Töchter, sittlich tüchtige und starke Menschen habe. Auf euch fällt ein Teil der Verantwortung, sollte das von den Vätern übernommene Erbgut an Kraft und Tüchtigkeit im Volke sich mindern!“

Die Bekleidung.

Die Rohstoffe, aus denen die Stoffe hergestellt werden, entstammen teils dem Tier-, teils dem Pflanzenreich.

Baumwolle wird von der in den tropischen Ländern (Amerika, Aegypten, Indien) angebauten Baumwollpflanze gewonnen. Die Frucht der Staude ist eine nußgroße Kapsel, deren erbsengroße Samen dicht mit Wollfasern umhüllt sind. Zurzeit der Reife öffnen sich die Kapseln, und die Wollfäden quellen heraus. Sie werden von den Samen befreit, zu Ballen zusammengepreßt und versandt. In den Baumwollspinnereien und -webereien wird die Baumwolle zu den verschiedensten Stoffen und Geweben verarbeitet, die als Kattun, Shirting, Kretonne, als Barchent und Flanelle in den Handel kommen. Die letztern zwei Gewebe werden gerauht, d. h. über Rahmen geführt, in die die Köpfe der Weber- oder Kardendistel eingespannt sind. Durch deren stachelige Häkchen werden die Baumwollfäden aufgekratzt. Flanelette oder Baumwollflanell ist auf beiden Seiten, Barchent nur auf einer Seite gerauht.

Durch die Baumwollgewebe ist die Leinwand immer mehr verdrängt worden. Hanf und Flachs liefern die Rohstoffe, aus denen früher die Frauen und Töchter Leinenstoffe von unbegrenzter Haltbarkeit herstellten. Diese Hausindustrie geht aber aus verschiedenen Ursachen immer mehr zurück, und die maschinenmäßig hergestellte Leinwand erreicht die Dauerhaftigkeit der handgesponnenen und handgewebten selten.

Die größte Menge Wolle (Tierwolle) liefert das Schaf, das überall da gezüchtet wird, wo ausgedehnte Weideplätze zur Verfügung stehen. Aus der Schafwolle werden Stoffe von großer Mannigfaltigkeit hergestellt. Die Wollgewebe werden vor ihrer letzten Bearbeitung gewalkt. Das Tuch wird in Wasser, worin fettige Walkerde aufgelöst ist, eingeweicht und durch die Walkmaschine geknetet. Dadurch wird erreicht, daß sich die Fasern des Gewebes verfilzen und der Stoff geschmeidig wird. Auf das Walken folgt das Rauhen des Tuches. Kammgarnstoffe werden nicht gerauht. Durch das Appretieren gibt man den Stoffen die nötige Glätte. Billige Stoffe werden reichlich mit Appretur, die ein Gemisch von Leim, Gummi und Stärke ist, versehen. Dadurch wird manchmal eine Festigkeit und Solidität vorgetäuscht, die verschwindet, sobald die Appretur abgetragen oder ausgewaschen wird. Es wird auch Kunstwolle hergestellt, indem man die Wolle alter Kleider durch Maschinen wieder zu Fasern zerreißt, diese dann spinnt und wieder frisch verwebt. Billige Wollstoffe enthalten solche Kunstwolle oft bis zu 70%. Sie sind natürlich weniger dauerhaft. Die Wolle wird auch oft mit Baumwolle vermischt.

Den vornehmsten Stoff zu Geweben liefert die Seidenraupe. Die äußern Schichten der Seidenraupenkokons liefern die geringere Floretseide. Der Seidenfaden wird gesponnen zu Taffet, Atlas, Sammet usw. verarbeitet. Auch die Seide wird durch Appretur beschwert. Je billiger der Seidenstoff, um so stärker ist gewöhnlich die Appretur. Kunstseide wird aus Pflanzen-

faserstoff hergestellt, der zu einer flüssigen Masse umgewandelt wird. Diese wird durch feine Röhrchen gepreßt und erstarrt an der Luft zu Fäden. Kunstseide hat einen prachtvollen Glanz, doch erreicht sie die Elastizität und Dauerhaftigkeit der echten Seide nicht.

Leder wird aus den verschiedenen Tierhäuten gewonnen. Die tierische Haut besteht aus Oberhaut, Lederhaut und Fetthaut. Da nur die Lederhaut zur Ledergewinnung dient, müssen die beiden andern Schichten entfernt werden. Die Häute werden darum in Kalkmilch gelegt und abgeschabt. Nachher werden sie, um die Fasern zur Aufnahme des Gerbstoffes geeignet zu machen, in eine Beize von Milchsäurelösung oder verdünnte Schwefelsäure gelegt. Hierauf taucht man die Häute in einen schwachen Auszug der Gerberlohe, die aus gemahlener Eichenrinde besteht, dann in einen stärkern, schichtet sie darauf abwechslungsweise mit Gerbstoff in Gruben und überschüttet sie mit weichem Wasser. Der Gerbstoff dringt nun in die Häute ein und umschließt die Fasern. Dünne Häute sind in einigen Tagen gegerbt, dicke werden erst in 1—2 Jahren fertig. Nach dem Herausnehmen wird das Leder gewaschen und getrocknet.

In der Weißgerberei wird anstatt Gerbsäure Alaun und Kochsalz verwendet, mit denen das Leder mit Fett zusammen tüchtig durchgeknetet wird. Auf diese Weise erhält man ein weiches, feines Leder. Auch Pelzwerk wird mit Alaun gegerbt.

Waschleder erhält man, indem die gebeizten oder geschwellten Häute mit Oel oder Tran gewalkt werden. Juchtenleder ist feines, wasserdichtes Rindsleder, das mit Weiden- oder Pappelrinde gegerbt und mit Birkenöl getränkt wird.

Chagrin ist gegerbtes Esel-, Kamel- und Roßleder mit grießartigen Erhöhungen, Saffian gefärbtes Ziegenleder.

Der Zweck unserer Bekleidung ist vor allem der, unsern Körper vor zu großer Wärmeabgabe zu schützen. Das geschieht am besten durch Stoffe, die die Wärme schlecht leiten. Poröse, rauhe Gewebe, die zwischen ihren Fasern viel Luft enthalten, erfüllen, da trockene Luft ein schlechter Wärmeleiter ist, diesen Zweck am besten, tierische Fasern sind im allgemeinen schlechtere Wärmeleiter als pflanzliche. Es eignen sich darum auch die Wollstoffe besser zu Winterkleidern, als die Baumwoll- und Leinenstoffe. Alte, abgetragene Kleider halten nicht mehr recht warm, weil die Fasern abgenutzt, die Lufträume durch Staub und Schmutz verstopft sind. Das gleiche gilt von Stoffen, die man eine längere Zeit, ohne sie zu waschen, getragen hat, oder auch von solchen, die durch unrichtige Behandlung in der Wäsche sich zu stark verfilzt haben. Auch durchlässig sollen die Stoffe sein, damit die so notwendige Ausdünstung der Haut durch die Bekleidung nicht allzustark beeinträchtigt sei; Gummimäntel, Kautschukschuhe können darum leicht Unbehagen, Kopfschmerzen usw. verursachen, weil sie die Hautausdünstung stark behindern.

Von Einfluß für die Warmhaltung des Körpers ist auch die Farbe des Stoffes. Helle Farben nehmen weniger Sonnenstrahlen auf als dunkle, weswegen man die Sommerkleider, wenn möglich, auf helle Töne stimmt, während die Winterkleider dunkler gehalten werden.

Verschieden verhalten sich die Stoffe auch in Bezug auf ihre Aufnahme von Feuchtigkeit. Baumwolle, Leinwand und Seide nehmen die Feuchtigkeit rasch auf, legen sich dann in nassem Zustande dem Körper glatt an, befördern die Schweißverdunstung. Darum hat man gerade bei Leinwand beim Schwitzen ein Kältegefühl. Wollene Unterkleider und solche aus porösen Baumwollstoffen nehmen den Schweiß nicht so rasch auf, liegen auch infolge ihrer Elastizität dem Körper loser auf. Dadurch entsteht zwischen dem Kleidungsstück

und der Haut eine vor Kälte und Nässe schützende Luftschicht. Beständiges Tragen von Wollwäsche verweichlicht den Körper, zudem ist sie weniger gut reinigen als Baumwoll- und Leinenwäsche.

Verfälschungen kommen häufig vor, indem Wolle, Seide, Leinwand mit Baumwolle vermischt werden. Man kann den Fälschungen auf die Spur kommen, indem man die Fäden verbrennt. Tierische Fäden, wie Seide und Wolle kräuseln sich beim Verbrennen, lassen eine schwarze, aufgequollene Asche zurück und verbreiten den gleichen unangenehmen Geruch, wie wenn Haare verbrannt werden. Pflanzenfasern, wie Baumwolle, Kunstseide, auch Leinwand brennen rasch mit heller Flamme und lassen nur wenig weißliche, flockige Asche zurück. Schwieriger ist es, die Verfälschung der Leinwand mit Baumwolle zu erkennen. In der Regel lassen sich die Leinenfäden lang ausziehen und sind von glänzendem Aussehen, während Baumwollfäden matt sind und beim Ausziehen zerfasern. Einwandfrei lassen sich Verfälschungen durch das Mikroskop erkennen, da jede Pflanzen- und Tierfaser ihre besondere, charakteristische Form hat.

Es gehört zu den Pflichten des Kulturmenschen, anständig gekleidet zu sein, ganz besonders aber ist es eine Pflicht der Frau, gut und schön angezogen zu sein. Es fragt sich nur: Wie muß sie sich kleiden, um das zu sein. Ich denke, die gleichen Grundsätze, die für die Ausstattung der Wohnräume maßgebend sind, gelten auch für die Bewohnerin. Das Gewand füge sich harmonisch zu seiner Trägerin, es entspreche ihrer Körperform, ihrer Lebenshaltung, ihrem ganzen innern Wesen. Ruhige Einfachheit wirkt vornehmer und wohltuender, als komplizierter Aufputz. Es ist ja wirklich nicht leicht, diesem Grundsatze zu folgen, wenn man die verwirrende Fülle von Stoffen, Modeformen, Putzartikeln aller Art vor Augen hat, oder wenn die Schneiderin von der Moderichtung abweichende Wünsche mit den Worten zum Schweigen bringt: Man macht das jetzt nicht so! — Es ist auch nicht immer leicht, ehrlich zu sein und sich zu sagen: „Dieses Kleid paßt nicht zu dir, es macht dich etwas anderes scheinen, als du bist“, oder sich einen Hut zu versagen, der schön ist, aber nicht zu deiner ganzen Lebenshaltung paßt: oder gar sich zu sagen: „Diese Form, diese Farbe ist zu jugendlich für dich“.

Ich will in folgendem versuchen, dir einige Anhaltspunkte zu geben, auf was man bei Auswahl und Anfertigung der Kleider Rücksicht zu nehmen hat.

Schon vor Einkauf eines Stoffes solltest du dich für die Machart eines Kleides entschlossen haben; denn es hängt sehr von der Beschaffenheit eines Stoffes ab, ob er sich für eine bestimmte Ausführung eigne. Kaufe nie billige, geringe Stoffe; denn sie sind gewöhnlich im Verhältnis zu den Rohstoffen, aus denen sie hergestellt sind, noch teuer genug bezahlt. Ueberdies hat man für die Herstellung des Kleides noch so bedeutende Kosten aufzuwenden, daß es sich gar nicht lohnt, diese an geringes Material zu wenden. Es geht auch gar nicht lange, so zeigt der billige Stoff deutliche Spuren der Abnutzung, er wird schäbig, das Kleid ist nicht mehr „für schön“ zu tragen, und bald steht man wieder vor der Notwendigkeit, sich ein anderes anzuschaffen. Solider Stoff aber läßt auch bei einfachster Machart ein Kleid gediegen und vornehm erscheinen, es erträgt auch eine Umänderung, und schließlich läßt es sich noch zu Kinderkleidern verwenden, während das billige schon längst beim Lumpensammler angelangt ist. So ist das anfänglich teure Kleid doch preiswürdiger, als das anfänglich billige.

Sehr viel Aufmerksamkeit ist auf die Farbe der Kleiderstoffe zu verwenden. Hier sind Alter, Gesichts- und Haarfarbe ausschlaggebend. Helle, frische Farben sind die Farben der Jugend, ist die Jugendfrische verblaßt, so

wirken die Farben sehr unvorteilhaft, indem sie das, was man eher verbergen möchte, das Verwelkende, durch den Kontrast recht eigentlich unterstreichen und zum Ausdruck bringen. Blasse Blondinen können helle, zarte Farben, ein zartes Rot, Beige und Gelbweiß tragen, während sie Hellblau und Lila meiden sollten, das zu Blondinen mit rosigem Teint paßt. Frauen mit blasser, gelblicher Farbe tragen mit Gewinn Weiß oder Schwarz oder ein neutrales Grau, das weder ins Blaue noch ins Rötliche spielt, damit erreichen sie, daß ihr Gesicht, das einzig Farbige in der ganzen Erscheinung, weniger blaß aussieht. Brünetten mit frischen Farben können lebhafte Farben tragen, gut paßt zu ihnen Grün. Es gibt so viele Farbentönungen, daß diese allgemeinen Ratschläge natürlich nicht genügen, man tut darum gut, den in Frage kommenden Stoff gegen sein Gesicht zu halten und bei guter Beleuchtung seine Farbenwirkung zu prüfen. Man kann sich auch schon ein Urteil bilden, wenn man den Stoff gegen die Hand hält. Im allgemeinen kann gesagt werden, daß für Straßenkleider mit Vorteil neutrale, stumpfe Farben, für Haus, Festlichkeiten, Theater usw. mehr die lebhaften Farben bevorzugt werden können. Man vergesse aber dabei nicht, daß lebhafte Farben das Auge auf die Dauer eher ermüden, als diskrete. Ist man nicht in der Lage, sich verschiedene Toiletten anzuschaffen, mit denen man abwechseln kann, so frage man sich sehr, ob eine Farbe, die momentan das Auge entzückt, einem auf die Dauer nicht bis zum Ueberdruß verleiden kann.

Ebenso große Sorgfalt wie auf die Farbenauswahl lege man auf die Machart der Kleider. Hier sind die Körperformen ausschlaggebend. Große, schlanke Personen haben gewöhnlich viel weniger Schwierigkeit, sich vorteilhaft zu kleiden, als kleine, untersetzte Figuren. Während die Schlanke darauf Rücksicht nehmen muß, nicht noch länger und dünner zu erscheinen, muß die Dicke alle Sorgfalt darauf verwenden, allzu üppige Formen zu mäßigen und zu verhüllen und die Längslinie mehr zum Ausdruck zu bringen. Dunkle Farben lassen schlanker erscheinen, als helle. Großkarierte Muster machen breiter und voller, sie dürfen daher von untersetzten, dicken Frauen nie gewählt werden, denen fein längsgestreifte oder einfarbige Stoffe viel besser gehen. Quergarnituren an Taille und Jupe lassen an der Schlanken, Dünnen, die Formen voller erscheinen, indes die Dicke dies zu vermeiden und Längsgarnituren zu wählen hat. Oft wird von korpulenten Frauen der Fehler begangen, daß sie Kleider tragen, die ihre Formen knapp und prall umschließen, da sie der Meinung sind, eine losere Machart würde sie noch dicker erscheinen lassen. Das ist ein Irrtum; denn gerade durch das erstere werden die Formen stärker zum Ausdruck gebracht, während auf die andere Art diese gemildert und etwas verhüllt werden.

Viel zur Verschönerung eines Kleides trägt der Ausputz bei, und nirgends soviel wie hier wird gegen den guten Geschmack gesündigt. Stoff und Garnitur müssen durchaus im richtigen Verhältnis zu einander stehen. Billiger Stoff verträgt nur eine bescheidene Garnitur. Eine allzu reichliche Verwendung von Garnitur zeugt von ungebildetem Geschmack. Vor allem aus darf ein stark und lebhaft wirkender Aufputz nur in geringer Menge angewendet werden, dann wirkt er harmonisch wie eine leichte angenehme Betonung, während das Allzuviel schreiend und abstoßend das Auge beleidigt. Kleider von großer Vornehmheit und Eleganz zeichnen sich immer durch einfache, schöne Formen, guten Stoff und wenig Garnitur aus. Unschön ist auch, wenn zu einem Kleide mehrere verschiedene Garnituren verwendet werden: Spitzen, Seide, Sammet und gar noch Tressen dazu machen es zu einem unruhigen zerfahrenen Ding. Es ließe sich ein ganzes Buch darüber schreiben, was für

Farben, Formen zueinander passen, hunderte von verschiedenen guten Kombinationen ließen sich zusammenstellen. Das Beste aber ist, du suchst deinen Geschmack zu bilden, indem du in deiner Umgebung in Betrachtung von Natur und Kunst deinen Sinn für das Harmonische, wirkliche Schöne zu schärfen suchst. Frage dich nur immer: „Paßt das zu mir und meiner Umgebung? Stimmt es mit meiner Persönlichkeit, meiner Lebenshaltung zusammen?"

Versuchen wir, innerlich so frei zu werden, daß wir sagen können: „Ich kleide mich so, wie es zu mir paßt!" Viele Frauen würden glücklicher dabei sein, sie wären dann nicht mehr so von der Tyrannin „Mode" abhängig, sondern könnten, was ihnen paßt, von ihr annehmen. Beherzige, was ich dir bei der Wohnungseinrichtung gesagt habe: Sei auch in deiner Kleidung ehrlich und wahr! Du wirst bei denkenden Menschen an Wertschätzung, du wirst für dich selber gewinnen.

Gesundheitsschädliche Kleidung. Nicht nur durch schlechtgewählte Farben und Machart, sondern ebensosehr durch gesundheitswidrige Kleidung sündigt man gegen den guten Geschmack; denn Schönheit und Gesundheit sind gleichbedeutend. Wie kann ein enger Halskragen schön sein, der auf die Schlagadern drückt, den Zufluß sowohl, als den Abfluß des Blutes nach dem Kopf, dem Gehirn erschwert, und dadurch Kopfweh und Schwindel verursacht. Auch der Kehlkopf, die Luftröhre und damit die Luftzufuhr werden beengt, die Schleimhäute durch ungenügende Blutzirkulation krankhaft erregt und dadurch zu Entzündungen und Katarrhen geneigt gemacht. Man gewöhne den Hals an leichte, durchlässige und lose Bekleidung und verweichliche ihn nicht durch dicke Halstücher und Pelze, in die man ihn hüllt, sobald ein rauhes Lüftlein weht.

Besonders viel aber wird gegen die Gesetze der Gesundheit und Schönheit gesündigt durch die naturwidrige Einschnürung des Rumpfes. Dadurch werden einmal die Rucken- und Brustmuskeln geschwächt, die sich gar nicht frei entwickeln und betätigen können, und es ist ganz verkehrt, zu sagen: Ich muß ein Korsett tragen, sonst habe ich gar keinen Halt und werde müde, sondern es ist so: Weil das Korsett die Muskeln schon von Jugend auf zur Untätigkeit verdammt, wirst du müde und fühlst dich kraftlos. Sodann hemmt die Schnürbrust die Atembewegungen, macht ein tiefes und gründliches Atmen unmöglich, die Sauerstoffzufuhr wird gehemmt, der Stoffwechsel kann infolgedessen nur ungenügend vor sich gehen, Bleichsucht, Blutarmut und allerlei krankhafte Anlagen sind die Errungenschaften dieser Einrichtung, gar nicht zu reden von den Magen-, Nieren- und Unterleibsleiden, die durch den beständigen Druck auf diese wichtigen Organe entstehen.

Der ausgezeichnete Arzt und Hygieniker Sonderegger sagt in seinem vortrefflichen Buche „Vorposten der Gesundheitspflege": „Die Irrenärzte, die Augenärzte, die Spezialisten für Lungen- und Herzkrankheiten, die Magenheilkünstler, und vor allem die Frauenärzte, belegen das gedankenlose Modestück mit ihrem Fluche. Es ist schön von ihnen, aber unartig; sie verdanken beim Landvolk wie in den Städten, einen großen Teil ihrer Praxis dieser herrlichen, spanischen Maschine. Am Scheidewege zwischen Gesundsein und Dünnsein entscheiden sich die Meisten für das letztere." Ein Kompliment für die Frauen, die der Eitelkeit die Gesundheit opfern, liegt in diesem Ausspruch wahrlich nicht.

Straff um die Beine gelegte Strumpfbänder hindern den Rücklauf des Blutes aus den Unterschenkeln, Blutstauungen, erweiterte Blutadern (Krampfadern) sind die Folge davon. Viel unter naturwidriger Bekleidung haben die Füße zu leiden, sonst hätte die zivilisierte Menschheit nicht so unter Hühneraugen und andern Fußübeln zu seufzen. Der Schuh sollte der natürlichen

Fußform entsprechen und darum immer der linke und rechte je über besondern Leist gearbeitet werden. Hohe Absätze verändern die natürliche Haltung der untern Körperpartie, einzelne Muskelpartien müssen sich daher stärker anstrengen, um den Körper in richtiger Haltung zu bewahren, rasche Ermüdung und wenig Ausdauer beim Gehen sind die Folgeerscheinungen.

Häufiges Tragen von Gummischuhen ist schädlich, da die so notwendige Ausdünstung der Füße verhindert wird. Empfindlichen Personen verursacht das Tragen von Gummischuhen leicht Kopfweh.

Ist naturwidrige Kleidung bei Erwachsenen schädlich, so ist sie es in erhöhtem Maße bei Kindern, die dadurch in ihrem Wachstum beeinträchtigt werden, der Fall. Oft ist sie die Ursache mancher krankhafter Erscheinungen, worauf schon im Kapitel über Kinderpflege hingewiesen worden ist.

Instandhaltung der Kleider. Eine achtsame Hausmutter kann viel ersparen, wenn sie versteht, durch sorgfältige Behandlung die Kleider immer sauber in gutem Zustande zu erhalten. Abgelegte Kleider sollte man nicht gleich in den Schrank hängen. Erst sollten sie ausgelüftet sein; denn es haftet ihnen immer etwas von der menschlichen Ausdünstung an. Werden sie sofort eingeschlossen, so erhalten sie einen unangenehmen muffigen Geruch. Beim Reinigen der Kleider achte man darauf, daß man zu bestimmten Stoffen auch bestimmte Bürsten verwende. Es sollten wenigstens 2 Bürsten vorhanden sein, eine für die stark gebrauchten, energischer Reinigung bedürftigen Arbeitskleider, eine zweite für helle, oder aus feinerem Material hergestellte Kleider. Von Zeit zu Zeit sind die Bürsten auch zu reinigen, indem man sie an einem über die Tischkante gelegten weißen Papier mehrere Male kräftig abstreicht oder in kaltem Wasser, dem man etwas Salmiak zusetzt, schwenkt und mit reinem Wasser nachspült. Die gewaschenen Bürsten sind mit den nach unten gerichteten Borsten (weil das zurückfließende Wasser sonst den Draht in der Bürste zum Rosten bringt) zum Trocknen an die Luft zu legen.

Tuchkleider bürste man nie gegen den Strich. Kleine Schäden und Flecken sind sofort auszubessern und zu entfernen, das erspart spätere größere Arbeit. (Siehe Fleckenausmachen.)

Sehr wichtig ist die Behandlung des Schuhwerkes. Hat man sich ein Paar Schuhe angeschafft oder sohlen lassen, so ermangle man nie, die neuen Sohlen mit Rizinusöl oder Leinöl mehrmals gut einzufetten, sie werden dadurch nicht nur viel haltbarer, sondern auch weniger durchlässig für Wasser. Für Leute, die an Fußschweiß leiden, ist es absolute Notwendigkeit, stets zwei Paar Schuhe zum Wechseln zu haben, damit das eine Paar immer wieder austrocknen kann. Für die Erhaltung des Leders gibt es eine ganze Menge verschiedener Präparate, deren Güte man am besten selbst erprobt.

Schädlich für das Leder ist das Auftragen von zuviel Wichse, es macht dasselbe rissig und spröde. Nasse Schuhe dürfen nicht am offenen Herdfeuer oder am heißen Ofen getrocknet werden, sondern man stopft sie mit Spreu oder weichem Zeitungspapier aus, diese Materialien saugen die Feuchtigkeit auf und verhindern das Faltigwerden und Eingehen des Leders. Getrocknet, werden sie, bevor man sie wieder wichst, mit Fett eingerieben. Auch Schuhe, die man längere Zeit nicht tragen will, werden eingefettet und, in Papier eingeschlagen, an trockenem Orte aufbewahrt.

Pelze und feine weiße Wollsachen werden gereinigt, indem man weißes Mehl in einer Schüssel warm stellt, doch darf es nicht im geringsten bräunen. Nun taucht man die weißen Pelz- bzw. Wollsachen hinein und reibt sie mit den Händen in dem Mehl ganz so, als wolle man waschen. Dies dauert so lange, bis sie rein sind. Um dies genau zu prüfen,

stellt man das angeschmutzte Mehl beiseite und nimmt zur Probe etwas reines Mehl. Sind die Sachen gut gereinigt, so darf das zum Putzen verwendete Mehl sich in der Farbe vom reinen nicht unterscheiden. Wollsachen werden nachher noch in Mehl gerieben, welches mit etwas trockenem Ultramarinblau gemengt worden ist. Pelze klopft und stäubt man gut aus, Wollsachen werden gebürstet. Ein anderes Verfahren bei Pelzen ist noch folgendes: Feinster weißer Sand wird auf einer reinen Stelle der Herdplatte erhitzt. Man bekleidet die rechte Hand mit einem derben Handschuh und reibt sodann das Pelzwerk mit dem heißen Sande, hüte sich aber, gegen den Strich zu fahren. Nachdem man dieses Verfahren eine Zeitlang fortgesetzt hat, klopft man das Pelzwerk aus und wiederholt das Verfahren, falls der genügende Grad von Sauberkeit noch nicht erreicht sein sollte.

Um Pelzwerk und Wollsachen während des Sommers vor Motten zu schützen, packt man sie in eine, den aufzubewahrenden Gegenständen entsprechend große Kiste und klebt diese innen mit Zeitungspapier aus, so daß nirgends ein Zwischenraum bleibt. Dann nimmt man ein reines Tuch, legt es in die Kiste und auf dieses die Pelze und Wollsachen; zwischen jedes Stück wird weißer Pfeffer gestreut und zuletzt das Tuch zugenäht, die Kiste verschlossen und außen ebenfalls von allen Seiten mit Papier verklebt. Ist in keinem Stück Mottenansatz gewesen, was natürlich vorher genau untersucht werden muß, so wird man stets die Sachen unversehrt wieder finden.

Man kann auch noch einige Stückchen Kampfer beilegen. An Orten, wo Motten eine Seltenheit sind oder gar nicht vorkommen, genügt Verpackung der Pelze und Wollsachen in Kartonschachteln oder Einhüllung in ein sauberes Tuch. Auch kann man die einzelnen Stücke in Zeitungspapier wickeln und dann verpacken.

II. Abteilung.

Arbeitskunde für den Hausbedarf.



Anna an Marie.

Liebe Marie!

Herzlichen Dank für Deine große Mühe, welche Du mit dem Kochbuche meinetwegen gehabt hast. Es freuen mich Deine Rezepte, und oft hole ich Rat bei ihnen. Ich habe mir zur Regel gemacht, alle Tage mit den Mittagspeisen und der Abendsuppe zu wechseln. Da mir eine Auswahl unter den verschiedenen Speisen geboten ist, so halte ich streng darauf, lieber etwas Einfaches und dieses dann r e ch t zu kochen, als mich durch Bereitung kostspieliger Gerichte zu vergreifen, wodurch ich außerstande gesetzt würde, mit dem mir wöchentlich Angewiesenen die übrigen Tage alles gehörig auf den Tisch zu bringen. Manchmal gelingt es mir, daß ich durch eine sorgfältige Einteilung in den Stand gestellt werde, eine seltenere Speise zu bereiten, und dieses Ersparte freut mich dann. Die Beobachtung dieser Regel scheint uns allen sehr zuträglich zu sein; ich muß wohl ein wenig mehr nachdenken, aber das schadet nichts. Wenn ich momentan wohl manche Anleitung unbenutzt liegen lassen muß, so habe ich gleichwohl Interesse daran; schon manche Rezepte haben andern gedient, und mir macht es Freude, damit Nutzen schaffen zu können.

Eine andere Sorge tritt mir jetzt nahe, das ist der Winter mit seinen Bedürfnissen aller Art. Es ist manches Aeltere noch da, aber das meiste sollte ausgebessert und gar manches könnte noch gut zu einem andern Keidungsstück umgearbeitet werden. Ich sehe wohl, daß mir ein doppelter Schaden erwächst, wenn ich nicht beizeiten manches einrichte, damit es zur Zeit der Not brauchbar vorhanden sei. Ich möchte mich in dieser Beziehung ebenfalls sehr gerne mit Dir besprechen, denn ich allein darf kaum Hand an das Werk legen, und doch bin ich fast genötigt, weil es wahrscheinlich viel kosten würde, wenn ich die Sache durch Fremde machen lassen müßte. Auch könnte ich es niemanden zumuten, mir alles so zu Rate zu halten, wie ich es zu tun genötigt bin. Du siehst also, daß es mir nicht an Arbeit fehlt. O nein, wenn ich so viel Mut als Arbeit hätte, so würde es vielleicht ganz anders um mich stehen. Wenn wir nur näher beieinander wohnten! Dieser Wunsch wird immer lauter in mir, besonders seit ich mehr oder weniger in eine trübe Stimmung geraten bin. In letzter Zeit machte ich nämlich die bittere Erfahrung, daß statt Anerkennung Undank mir zuteil wird und Anforderungen an mich gestellt werden, die über meine Kräfte reichen. Ach, liebe Marie! nie wäre es mir eingefallen, daß es im Bewußtsein treuer Pflichterfüllung möglich wäre, so unglücklich zu sein, und doch ist es nun so. Ich muß Dir bekennen, daß es mir oft zumute ist, als hätte ich keine Heimat, als hätte ich gar kein Anrecht auf

irgend etwas auf Gottes Erde. Es schwindelt mir vor dem Gedanken an die Zukunft. Ist die Frage, ob es denn so sein und bleiben müßte, ob ich nicht im Recht stehe, der Sache selbst eine andere Wendung zu geben, eine unerlaubte? Ich sehe an andern, daß, wenn sie das Ihre tun, auch die natürliche Folge eines möglichst glücklichen Zustandes nicht ausbleibt, und darum kann ich nicht begreifen, daß ich in einer so drückenden Lage verbleiben sollte. Aus diesen kurzen Aeußerungen wirst Du ersehen, daß ich nicht vergebens nach einer teilnehmenden Freundin in der Nähe mich sehne, die mir in mancher Angelegenheit helfen und mich da und dort zurechtweisen würde. Doch nun genug hievon, ich habe mich immer gesträubt, Dir etwas davon zu sagen, aber Du wirst mich verstehen. Und nicht wahr, Du sagst mir unverhohlen Deine Meinung darüber. Du ersetzest mir das dann in der Ferne, was ich in der Nähe nicht haben kann.

Lebe wohl und gedenke in Liebe

Deiner Anna.

Liebe Anna!

Dein letzter Brief ist mir wirklich sehr aufgefallen, und ich hätte am allerwenigsten eine solche niedergedrückte Stimmung bei Dir geahnt. Ich bekenne, daß Du durch die Aufforderung, Dir meine Meinung zu sagen, mir zugleich eine schwierige Aufgabe gestellt hast, indem ich Deine Verhältnisse nicht so genau kenne, um Dir genügend das Rechte ans Herz legen zu können. — Es ist etwas Eigenes um die Pflicht. Zu treuer Pflichterfüllung erfordert es Selbständigkeit, und wo diese mangelt, da reicht die Freundeshand selten hin, um den richtigen Takt einzuhalten; denn die Pflicht führt den Einzelnen oft Wege, die, wenn er es auf Rat ankommen lassen wollte, anders, dem äußern Anscheine nach oft lichtvoller würden. Unsere Pflicht sagt uns aber, das zu tun, was wir selbst durch den freien, natürlichen Zusammenhang aller Umstände, in jener tiefen, inneren Beruhigung als Gotteswillen betrachten können. Durch diese nötige, eigene Gewißheit kann der Mensch erst dann entscheidende Schritte tun und daraufhin seinen Weg munter fortsetzen. — Ich weiß, daß Du Selbständigkeit genug besitzen wirst, um bei richtiger Lebenserfassung den richtigen Weg in Deiner Lage zu finden. Ist Dein Herz lauter und demütig genug, bist Du bereit, in Einfalt den höheren Willen zu vollziehen, so wird die rechte Gewißheit Dir werden und Dich leiten. Jenen Willen zu suchen und demselben Folge zu leisten, dies wird und muß Dein wahres Glück begründen, auch wenn es jetzt vielleicht schwer gehen mag. Erfahrungen haben mich zu der Ueberzeugung geführt, daß wir bei richtiger Lebenserfassung weit seltener von Not und Trübsal zu reden hätten, als wir in unserer Befangenheit oft wähnen, und darum soll es uns allemal das Erste sein, zu untersuchen, ob wir nicht in uns selbst Grund und Ursache eines üblen Zustandes finden. Wir dürfen und sollen dem tief in die menschliche Natur eingepflanzten Triebe, das Glück zu suchen, Folge leisten. Und deine Frage bezieht sich wirklich auf das Suchen nach Glück. Wie es scheint, glaubst Du aber dasselbe vielleicht mehr in den äußeren Verhältnissen begründet, indem Du wähnst, daß auf treue Pflichterfüllung immer auch Liebe und Anerkennung von außen folgen und eine möglichst angenehme Lage sich gestalten

werde, und weil dies bei Dir nun nicht zutrifft, so hat das Leben seine Glanzseite für Dich verloren. Hast Du es aber jemals bedacht, daß das Wort „Glück" für Dich noch eine andere Bedeutung erhalten muß, als die, die Du ihm bis jetzt beigelegt hast; denn die rechte Grundlage des Glückes liegt nicht außer uns, sondern im eigenen Herzen.

Niemals und in keiner Lage dürfen wir den wahren Lebenszweck aus den Augen verlieren, wenn wir das rechte Glück finden wollen. Diesen Lebenszweck finden wir aber vollkommen zusammengefaßt in dem Worte: „Daß wir nicht uns selbst leben, sondern dem Herrn". Der Kreis, in den uns der liebe Gott durch die natürlichen Bande des Blutes gestellt hat, ist in seinen Augen eben der rechte, und da gilt es, daß wir darin das Unsrige mit aller Treue tun, und dann das liebe Kreuz, das in so unendlich verschiedener Gestalt auftritt, willig tragen und bedenken, daß es das „höhere Bildungsmittel" ist für vollkommenere Stufen. Um das Wohlgefallen Gottes zu ringen, das sei unseres Glückes Ziel, und der Weg, den er uns gehen heißt, bis wir dasselbe erreicht haben, kann nicht maßgebend sein, ob wir glücklich oder unglücklich seien; denn nur das Ende bringt das Resultat zu Tage, und wenn wir die Bedingung des Lebens, unser ewiges Heil zu suchen, gewonnen haben, dann erst sind wir glücklich.

Ich lebe nicht auf Erden,
Um glücklich hier zu werden,
Die Lust der Welt vergeht.
Ich lebe hier im Segen,
Grund zu dem Glück zu legen,
Das ewig wie mein Geist besteht.

Versetze ich mich im Geist in Deine Lage, so ist es mir begreiflich, daß es Dir in manchen Beziehungen Mühe machen muß, um sozusagen die Klippen zu umschiffen, die Dir jetzt entgegentreten. Vor allem ist die praktische Durchführung einer Sache etwas ganz anderes, als wir bei oberflächlicher Betrachtung oft glauben, und besonders da, wo kein geeigneter Boden vorhanden ist, d. h. wo die Umgebung wenig Sinn oder besser „Begriff" von der Notwendigkeit einer mit unserem Ziel und Zweck im Einklang stehenden Lebensweise hat. Du begreifst, daß es einerseits nicht leicht geht, Vorurteile zu besiegen, und andererseits es doppelt schwer fällt, bei einer besseren Ueberzeugung von der Sache, diese in ungeregelter Weise gewähren zu lassen, somit eine gewisse Spannung sich einstellen muß. Du würdest aber durch schroffe Gegenüberstellung zu sehr den Zweck verlieren, Du mußt mit Geduld auf eine allmähliche Entwicklung allfällig mangelnder, alles durchdringender, religiöser Lebensanschauung warten. Mit Gewalt läßt sich nichts machen, aber Deine Arbeit und Dein Handeln sollen und können dennoch in diesen schwierigen Verhältnissen Dein echtes Glück begründen. Ich sage nochmals, daß ich das Schwierige Deiner Lage den Deinen gegenüber vollkommen begreife; denn im täglichen Leben offenbart sich's am richtigsten, was wir sind, d. h. im Familienleben, weil da der Schleier der Verstellung hinwegfällt, die Neigungen entfalten sich offener, da ist man, wie man ist, und ach wie schwer und drückend ist es da, wo die Macht der Selbstsucht und der Weltliebe ihr Panier emporhält.

Das innere Leben des Menschen ist die Wurzel des äußeren, und der Sinn, womit wir handeln, adelt uns oder macht uns strafbar. Wenn aber tatkräftiges inneres Leben vorhanden ist, dann muß es uns auch nicht schwer fallen, in einem Wirkungskreis zu stehen, der unsere ganze Tätigkeit in An-

spruch nimmt, ohne dafür tatsächliche Anerkennung zu ernten; denn die wahre Befriedigung bleibt niemals aus. Hier geht buchstäblich in Erfüllung: „Was der Mensch säet, das wird er ernten." Die Zukunft liegt als Keim in unseren Herzen und je nach den Handlungen wird sie sich entwickeln zur lieblichen und freundlichen oder aber zur widerlichen Gestalt. Darum wird es Dir einleuchten, daß die äußern Verhältnisse allein und für sich den Wert nicht bestimmen können, den das Leben des Einzelnen hat, und somit kann trotz der Verschiedenheiten des Standes, des Berufes, der Bildung und der Lebensstellung nur der Wert als echt anerkannt werden, der durch diesen inneren Kern bedingt wird. Diese Wahrheit muß uns, gegenüber uns selbst, ein gewisses Zutrauen einflößen, und in diesem Zutrauen finden wir vorhandene Kräfte, die uns zur Entwicklung anvertraut sind, und dadurch schwindet dann nach und nach auch jenes Gefühl der Zaghaftigkeit und Hilfsbedürftigkeit, das nur von andern glaubt das Rechte zu erfahren und die Meinung Anderer als allein richtig in Anwendung bringt.

Soll ich Dir, liebe Anna, meine Meinung offen sagen in Betreff auf Deine Frage, so ist es diese: Ich kann es mir nicht anders denken, als daß die eigene Selbstsucht noch die Bürde ist, an der Du zu tragen hast. Ihre Wurzeln sind noch nicht losgerissen, sie findet noch Nahrung in Dir, und so lange die völlige Losreißung nicht geschieht, so lange wirst Du *leidend* ihre Macht an Dir erfahren müssen. Vergiß es nicht, daß eh' und bevor die völlige Loskettung durch jenen neuen Geist der Wiedergeburt eintritt, auch das Glück nicht erscheint. Darum soll die Bitte zum Herrn um jenen Geist Deine erste und letzte sein. Nur in diesem geistigen Element gewinnt das Leben jene freundlich verklärte Gestalt, die Dir jetzt schwerlich als Ideal vorschwebt. Haben wir jene Stufe erreicht, dann hellt sich das Lebensdunkel auf, das Suchen nach irdischem Glück tritt schweigend auf die Seite, weil eine ganz andere Richtung vorliegt, eine Richtung, welche unabhängig von der Außenwelt in sich selber das „*liebliche Los*" findet, welches die Bürgschaft ewiger Dauer enthält. So, und nicht anders, wirst Du fähig werden, die Lebensaufgabe recht zu lösen. Im neuen Sinn kommen Dir Kräfte von oben zu Hilfe, die Dich, wenn auch in Schwachheit, doch vollführen lassen das Dir aufgegebene Tagwerk, woran Du die Dir verliehenen Gaben üben kannst, deren Entwicklungsfähigkeit unendlich ist und nie aufhören wird.

Ich hoffe, die Antwort auf Deine Frage werde Dir hiemit klar werden. Spare nur den Kampf mit Dir selbst nicht, ich weiß wohl, es ist ein schwerer Kampf, aber einmal muß er gekämpft werden, ohne ihn gibt es keinen Sieg.

Du wirst es nicht verkennen, daß die Liebe mich geleitet hat, wenn auch in Schwachheit, so doch offen mit Dir über Dein wahres Glück zu reden.

Deine *Marie.*

In der Hoffnung, daß Du vielleicht manches Passende für Deine vorzunehmenden Arbeiten finden werdest, sende ich Dir nächstens mein Arbeiten-Notizheft nebst Schnittmustern und Zeichnungen. Da ich die Muster alle nach den vollendeten Arbeiten niedergeschrieben habe, so hoffe ich, daß Du mit dem, was Du darnach fertigst, befriedigt werdest.

Liebe Anna!

Hiemit erhältst Du gedachte Sendung. Wir kommen damit wieder auf ein anderes Gebiet, als dasjenige war, welches wir im letzten Brief miteinander besprochen hatten. In jenem fanden wir, daß wir das Wesen des Christentums erfassen und in unsern Verhältnissen in Kraft bringen müssen. Der Glaube ist die belebende Macht für den nach Licht und Freiheit ringenden Geist, Glaube ohne Werk, ein toter Glaube. Also muß sich derselbe im Leben betätigen. Dort fanden wir ihn im innersten Heiligtum für sich selber in Anwendung gebracht und wieder als unsichtbare Macht auf Geister wirkend. Hier aber finden wir denselben im regen Leben und Treiben emsiger Arbeit. Wir haben schon früher einmal den richtigen Auffassungspunkt hinsichtlich der Arbeit besprochen und fanden bestätigt, daß die Arbeit keine vom geistigen Leben getrennte Sache sei, sondern Frucht desselben; je nach der geistigen Richtung ist also auch der Sinn für die Arbeit und also gewiß auch das Gedeihen und der Segen in derselben.

Wer von uns auch die einfachste Arbeit ohne reges geistiges Interesse, im echten Sinn verrichtet, der arbeitet wohl und gibt sich vielleicht noch viele Mühe, aber der Gewinn für sein inneres Leben kann nicht aufkommen. Frondienst möchte man eine solche Arbeit nennen, eine Knechtschaft im Dienste der Vergänglichkeit. Doch nun zur Arbeit selbst!

Arbeit macht das Leben süß,
Macht es nie zur Last,
Der nur hat Bekümmernis,
Der die Arbeit haßt.

Ich habe schon oft gedacht, wie man eigentlich auch faul sein könne, und bin am Ende stehen geblieben bei dem Gedanken, daß sehr viel Trägheit beim weiblichen Geschlechte ihren Grund darin haben möge, weil die gewöhnliche Handarbeit den Geist zu wenig beschäftige. Gerade die weiblichen Handarbeiten, von Jugend auf an deren Verrichtung mit Aug' und Hand gewöhnt, lassen viel freien Spielraum zu müßigem Phantasieren. Besonders wer sie nur oberflächlich verrichtet, hat fast gar nichts zu denken. Allein gehen wir tiefer, so wird jede erfahrene Hausmutter beipflichten, daß es sehr viel geistige Beschäftigung mitbringt, d. h. wenn man alles auf geregelter Grundlage machen will.

Man nimmt an, daß z. B. die Anfertigung aller Kleidungsstücke nach einem gewissen, sozusagen „geometrischen" Verhältnisse geschehen müsse, wenn solche nämlich gut passen sollen. Gar viele üben diese bescheidene Wissenschaft, ohne sie eigentlich zu kennen. Sie haben Sinn für gefällige Formen und bringen durch Uebung vieles zustande, man weiß gar nicht wie. Es ist eine alte Erfahrung, daß, wer mit Talent für eine Sache begabt ist, dieselbe mit regem Eifer betreibt; so auch wer ohne Talent sich mit etwas befassen muß, es oft dann auch gar zu oberflächlich nimmt. Die einfachen Handarbeiten kommen aber an Alle, ob begabt oder mittelmäßig, und darum kann man nicht genug darauf halten, daß man sie gründlich verstehen lerne. Dieses „Einüben" soll so viel als möglich auf geregelter Grundlage geschehen, da auf diesem Wege das mangelnde natürliche Talent am besten ersetzt werden kann. Begreiflich muß man sich recht zusammen nehmen und sich einige Anstrengung nicht verdrießen lassen, damit man zu einer bessern Stufe gelange. Die eigene Selbständigkeit kommt einem auch in dieser Beziehung sehr zu statten; denn es läßt sich nicht leugnen, daß die richtige

Anfertigung der Kleidungsstücke usw. ein wichtiger Punkt in der ökonomischen Frage ist. Da kann sehr viel erspart werden an Zeit und Stoff. Dauerhaftigkeit und Zweckmäßigkeit sind natürlich mitinbegriffen und erhöhen den Wert der wohlausgeführten Arbeit. Die Angewöhnung an eine regelrechte Betätigung ist überhaupt die erste Grundlage zu späterer allfälliger Berufsart.

Also, meine liebe Anna, schaffe Dich auch ein wenig hinein in das frische Arbeiten. Weg mit allem toten, mechanischen Treiben! Durch fleißiges Beobachten und Nachdenken wird Dir manches klar werden. Zudem habe ich mir die Mühe genommen, Dir die natürliche Grundlage in den verschiedenen Anweisungen zu erklären. So hoffe ich denn, daß Du Dich in kurzer Zeit hineinarbeiten werdest, um dann später recht selbständig dastehen zu können.

In Freundschaft

Deine Marie.

Häusliche Arbeitskunde.

Die Fertigkeit, allerlei Wäsche und Kleidungsstücke selbst anzufertigen, ist für manche Hausfrau eine Quelle der Befriedigung und Freude, abgesehen davon, daß sie sich damit manchen Franken ersparen kann.

Will sie sich den Stoff einkaufen, so hat sie auf allerlei zu achten. Einmal soll das Gewebe, wenn es sich um Leinen- und Baumwollstoffe handelt, möglichst gleichmäßig in Längs- und Querfaden sein. Die Appretur, die aus Stärke, Leim und Gummi zusammengesetzt ist, hat den Zweck, dem Stoff die nötige Glätte zu verleihen. Manchmal dient sie aber außerdem dazu, eine bessere Qualität vorzutäuschen, da sie dem Stoff eine gewisse Festigkeit und Dichte verleiht. Man reibt darum an einer Stelle den Stoff, um die Appretur herauszubekommen und das Gewebe ohne diese prüfen zu können. Man kann auch einzelne Längs- und Querfäden herausziehen, um diese durch Zerreißen auf ihre Stärke und Haltbarkeit zu prüfen. Auch achte man auf eine vorteilhafte Breite; für Hemden sollte sie 80—84 cm betragen. Ist die Stoffbreite z. B. schmäler, so kann man bei den Hemden keine Gehrenkeile wegschneiden. Auch die Webekanten (Enden) des Stoffes sollten recht gleichmäßig sein. Je nach der Art des Gewebes unterscheidet man bei Baumwollstoffen glatte und kroisierte Gewebe. Barchent ist auf einer Seite, Flanelette auf beiden Seiten aufgekratzter Baumwollstoff. Auch da prüfe man die Solidität des Gewebes.

Veranschaulichung der verschiedenen Nähstiche und Nähte zur Ausführung von Wäschegegenständen.

(Hiezu eine Tafel.)

a) Gewöhnlicher Saum. Handelt es sich um einen fadengeraden Saum, so wird zuerst ein Einschlag von 1/2 cm Breite gekritzt und darauf der zweite umgebogen und ebenfalls gekritzt.

Fig. 0 und 00 veranschaulichen, wie der Faden am Anfang und nachher beim Weitersäumen ohne Knoten befestigt ist. Am Anfang wird das Fadenende mit einigen kleinen Stichen unter dem ersten Einschlag befestigt. Wird ein neuer Faden angefangen, so wird sein Ende mit demjenigen des verbrauchten Fadens zusammengedreht und unter den Einschlag geschoben.

b) Saum mit Steppstich. Um einen schön fadengeraden Steppstich zu erhalten, zieht man einen Faden im Stoff aus und näht mit schönen gleichmäßigen Stichen, indem man 2—3 Faden (je nach der Feinheit des Stoffes) hinter und ebensoviel vor dem Fadenaustritt auf die Nadel faßt.

c) Hohlsaum. Je nach der Breite des Saumes werden, nachdem die Einschläge gekritzt sind, am Stoff 3—4 Fäden ausgezogen. Nun faßt man, wie in Fig. c angegeben ist, 3 Fäden von rechts nach links auf die Nadel, zieht den Faden durch und faßt mit einem Saumstich Unterstoff und Einschlag zusammen.

d) Knopflochstich. Nachdem man das Knopfloch recht sorgfältig und fadengerade eingeschnitten hat, werden die Ränder, damit sie sich nicht verziehen und nicht ausfasern, mit einigen Vorstichen gesichert und darauf der Knopflochstich in der in Fig. d ersichtlichen Weise ausgeführt. Zum Abschluß macht man 2—3 Querstiche und führt darüber ebenfalls den Knopflochstich aus.

e) Der Festonstich wird in der in Fig. e ersichtlichen Weise ausgeführt.

f) Saumnaht. Hier werden zwei Stoffenden in der angedeuteten Weise aufeinander befestigt. Diese Art Naht wird selten mehr ausgeführt.

g) Rückseite der Saumnaht.

h) Steppnaht. Hier gilt das unter b Gesagte. Ist die Steppstichnaht in schräger Richtung auszuführen, so zieht man am besten mit Bleistift und Lineal eine leichte Linie über den Stoff.

i) Hinterstichnaht. Hier faßt man 2 Faden hinter und 4 Faden vor dem Fadenaustritt auf.

k) und l) Ueberwindlingsnaht. Sie werden angewendet, um zwei Webekanten miteinander zu verbinden. Nachdem die Enden recht sorgfältig und gleichmäßig aufeinander geheftet sind, führt man den Ueberwindlingsstich entweder von vorn nach hinten (Fig. k) oder in umgekehrter Weise (Fig. l) aus, indem man von jeder Webekante möglichst wenig anfaßt.

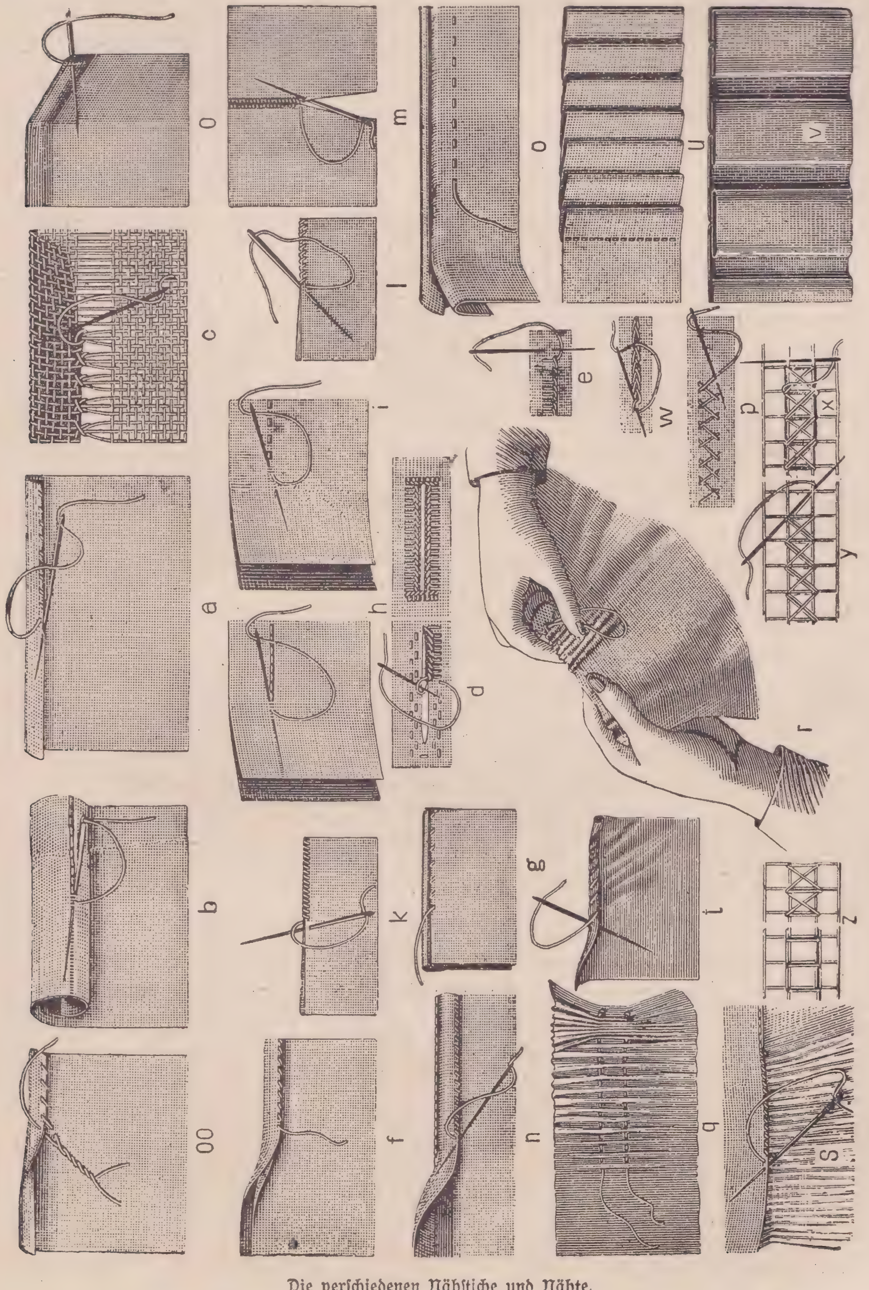
m) Gegenstichnaht. Es ist eine selten mehr angewendete Naht, die in der angedeuteten Weise dazu dient, zwei Webekanten glatt miteinander zu verbinden.

n) Roll- oder Wallnaht. Sie wird hauptsächlich angewendet, um die Stockteile des Hemdes miteinander zu verbinden. Die beiden Stoffteile werden gleichmäßig aufeinander geheftet und mit Steppstich- oder Hinterstichnaht miteinander verbunden, so daß für den Einschlag zirka 1½ cm vorstehen. Nun werden die beiden Stoffteile recht glatt auseinander gestrichen und darauf von dem untertretenden Teile 1 cm breit weggeschnitten. Darauf wird der breitere Einschlag über den schmälern eingerollt und mit Saumstichen befestigt. Macht man die Wallnaht auf der Maschine, ohne den hiefür dienlichen Apparat anzuwenden, so macht man am besten am einen Stoffteil einen ½ cm breiten Einschlag, schiebt den andern Stoffteil darunter und befestigt beide mit einem Fadenschlag. Alsdann näht man in der Breite der Wallnaht herunter, nachher kann man die Naht nur glatt streichen und die zweite Naht ausführen.

o) Englische Naht. Die beiden Stofflagen werden gleichmäßig aufeinander geheftet und ½ cm tief auf der rechten Seite genäht. Darauf werden sie glatt auseinander gestrichen, nachher wieder zusammengenommen und gleichmäßig kurzgeschnitten, der Stoff nach beiden Seiten überschlagen und so tief genäht, daß die beiden Stoffenden in die Naht eingeschlossen werden.

p) Hexenstich. Er dient zur Verzierung von Wäschegegenständen und wird in der in Fig. p angedeuteten Weise ausgeführt.

q) und r) Reihfalten. Man führt sie mit gleichmäßigen Vorstichen aus, indem man beim zweitenmal exakt die gleichen Faden auffaßt wie beim erstenmal. Man kann die Reihfalten auch mit der Maschine ausführen, indem man auf großen Stich einstellt und den Oberfaden lose macht. Dadurch wird bewirkt, daß man den Unterfaden anziehen und so die Reihfalten herstellen kann, die bei einiger Sorgfalt recht fein und gleichmäßig werden.



Die verschiedenen Nähstiche und Nähte.

s) Faltennaht. Hier wird gezeigt, wie die Reihfalten mit Saumstichen gleichmäßig an den Oberstoff genäht werden.

t) Wirbelnaht. Ein Stoffende wird möglichst schmal eingerollt und mit den in Fig. t ersichtlichen Stichen gesichert.

u) Kehrfalten werden in der in Fig. u ersichtlichen Weise ausgeführt.

v) Quetschfalten werden ebenfalls in der in Fig. v ersichtlichen Weise ausgeführt.

w) Kettenstich dient zum Verzieren von Wäschegegenständen. Auch Buchstaben zum Zeichnen der Wäsche werden in diesem Stich ausgeführt.

x), y), z) Kreuzstiche in verschiedener Ausführung.

Die Bettwäsche.

Sie wird je nach der Größe des Bettes und der einzelnen Bettstücke verfertigt. In der Regel rechnet man für Ober- und Unterleintuch 2 m 60 cm, wobei in der Stoffberechnung noch 10 cm für die Säume zugerechnet werden. Der breite Saum des Oberleintuches ist fertig 4—8 cm breit, der schmälere, sowie die Säume des Unterleintuches 1 cm. Das Unterleintuch soll oben und unten gut unter die Matratze geschlagen werden können. Man zeichnet das Oberleintuch mit Monogramm oder großen Einzelbuchstaben in der Mitte des Ueberschlages, kleine Buchstaben setzt man links unten in die Ecke.

Das lange Kissen (Pfulmen) wird beim gewöhnlichen, einschläfigen Bett 105—110 cm in der Länge und 65—75 cm in der Höhe gerechnet, die Kopfkissen werden 65—75 cm im Quadrat genommen.

Die große Decke mißt 180 cm in die Länge und 120—135 cm in die Breite, die kleine Sommerdecke 150 auf 120 cm.

Bei Kissen und Decken werden die Säume fertig 3 cm breit. Sie treten 3 cm übereinander, damit sie schön schließen. Bei den Kissen kann man den Schluß auch 6—8 cm hinter der Bruchkante anbringen. Die beiden Säume versieht man mit Knopflöchern und Knöpfen, die ersten zu beiden Seiten 3—4 cm vom Rand entfernt, den übrigen Raum teilt man so ein, daß die Knöpfe 8—9 cm auseinander zu stehen kommen. Oft versieht man die beiden Säume mit korrespondierenden Knopflöchern und schließt mit Doppelknöpfen, oder man näht die nötigen Knöpfe auf einen entsprechenden Streifen Stoff. Man tut dies gewöhnlich, um beim Waschen die Auswindmaschine zu schonen.

In die Kissen macht man große Namen in die obere Mitte, oder schief in die linke obere Ecke, bei einem zweiten dazu passenden in die Ecke rechts.

Küchen-, Hand- und Waschtücher.

Diese sind in beliebiger Breite im Handel vorrätig. Die Länge wird der Breite entsprechend 90—100 cm geschnitten, die Gläsertücher macht man in der Regel 70 cm im Quadrat. Bei diesen setzt man die Aufhänger in zwei gegenüberstehende Ecken, bei den übrigen je oben und unten in die Mitte des 1 cm breiten Saumes.

Gezeichnet können sie werden mit großen Namen in der untern Mitte, mit kleinen in der linken unteren Ecke oberhalb des Saumes.

Staubtücher werden aus weichem, leichtem Baumwollstoff 40 bis 50 cm im Quadrat geschnitten und mit schmalen Säumen versehen.

Die Leibwäsche.

Bevor ich zur Beschreibung der einzelnen Stücke übergehen kann, habe ich einiges über das Musterzeichnen, Zuschneiden und Maßnehmen zu sagen.

Die Grundlage aller Muster ist das Rechteck.

Die Zeichnungen stellen meist nur die Hälfte des Gegenstandes dar. Die Stoffbruchlinie ist mit den Buchstaben a—b bezeichnet, sie hat immer genau fadengerade zu sein. An diese Kante ist das Muster beim Zuschneiden immer anzulegen. Alle Teile sind mit wenig Ausnahmen dem Längsfaden nach zu schneiden, da sich der Querfaden beim Waschen und Bügeln zu sehr ausdehnt.

In den Mustern sind Nähte inbegriffen, ausgenommen sind Taillen, Bett- und Morgenjacken, welche genau dem Körpermaß entsprechend gezeichnet werden, hier sind je 2 cm für Nähte zuzugeben.

Beim Zuschneiden ist es vorteilhaft, zuerst die großen, dann die kleineren Stücke ineinander zu schneiden.

Genau hat man beim Schneiden auch auf rechte und linke Teile, wie Aermel, Beinteile usw., hauptsächlich bei doppelseitigem Stoff, wie z. B. bei Barchent, farbigen bedruckten Stoffen zu achten, ebenso auf das Bild im Stoff, den Lauf der Haare bei Tuch, langhaarigen Stoffen usw.

Man schneide nie etwas bloß nach einem Muster zu, ohne vorher an der Person, für die das Wäschestück bestimmt ist, gewisse Maße genommen zu haben, um darnach allfällige Abweichungen vom Muster bestimmen zu können. Nur dann ist man sicher, keinen Aerger erleben zu müssen wegen mangelhaftem Sitz, zu großer oder zu geringer Weite oder Länge. Zum Musterzeichnen hat man ein Lineal (Elle oder Meterstab), ein Winkelmaß (Equerre) zum Zeichnen der rechten Winkel, ein Zentimetermaß und einen Bogen glatten Papieres nötig. Die Maße, die man möglichst genau nimmt, werden der Reihe nach aufgeschrieben.

Wer noch nie Muster gezeichnet hat, fange mit den einfachen, leichtern an, und man wird bald finden, daß die Sache im Grunde genommen sehr einfach ist.

Das Frauen-Taghemd.

Stoffbedarf: 2 m 50 cm bis 2 m 80 cm.

Das Frauenhemd wird auf verschiedene Weise hergestellt. Als Hauptformen sind zu bezeichnen: das Zughemd (Fig. 1), das Bündchenhemd (Fig. 2), und das Kollerhemd (Fig. 3).

Das Zughemd kann als die Grundform der Frauenhemden angenommen werden. Sein Halsausschnitt ist glatt, mit einem Bändchen untersetzt; durch diesen Hohlraum wird ein schmäleres Bändchen geleitet, das zum Einziehen des Randes dient, daher der Name Zughemd.

Beim Bündchenhemde wird der Halsausschnitt teilweise in feine Reihfalten gezogen und im ganzen zwischen einen schmalen, gürtelartigen Saum, Bündchen oder Preischen genannt, gesetzt.

Auch die Aermelform des Bündchenhemdes weicht von derjenigen des

Zughemdes ab, das Armloch wird meistens geschweift, daher muß der hintere Aermelrand gewölbt werden. Die Rauten fallen entweder ganz weg, oder wenn solche gemacht werden, so wird die Ecke abgerundet.

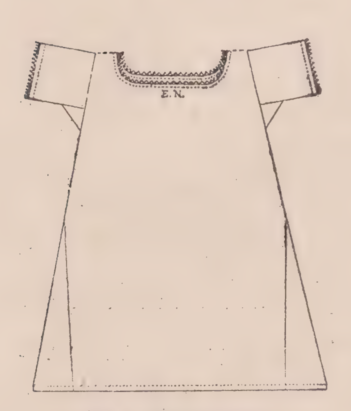


Fig. 1. Das Zughemd.



Fig. 2. Das Bündchenhemd.

Für das Kollerhemd wird am Rumpfe kein Halsausschnitt oder nur ein ganz unbedeutender gemacht, weil das Koller (eine Art Halskragen) denselben ersetzt. Die hiezu gehörigen Aermel sind verschieden, aber meistens ohne Rauten angeordnet. Jede dieser 3 Gattungen von Frauenhemden wird je nach Sitte und Tracht den Verhältnissen und dem Geschmacke gemäß ausgeführt.



Fig. 3. Das Kollerhemd.

Geht man an die Herstellung eines Frauenhemdes, so hat man zuerst folgende Maße zu nehmen:

1. Die Länge des Hemdes, man mißt von der Mitte der Achsel bis zur gewünschten Länge.
2. Die Rückenlänge, sie reicht vom Halswirbel bis zum Taillenschluß.
3. Die Schulterhöhe, vom Ende der Achsel bis zum seitlichen Taillenschluß.
4. Die Schulterbreite, von einem Ende der Achsel zum andern.
5. Die Oberweite, lose unter den Armen durch über den Rücken und die Brust.
6. Die Armweite, ziemlich straff um den Arm an der Armlochnaht.

Nun kann man an die Berechnung der Unter- und Oberweite des Stockes gehen, der für alle Hemden eine Grundform (Fig. 5) aufweist, die bei den verschiedenen Ausführungen geringe Abweichungen erleidet.

Gewöhnlich zeichnet man für den Stock (Rumpfteil) nicht erst ein Papiermuster, sondern macht die nötigen Maßeintragungen und Linien gleich auf dem Stoff selber.

Er wird doppelt gelegt und exakt auf einander geheftet, damit Vorder- und Rückenteil zugleich geschnitten werden können. Die Bruchkante a—b, die durch die Mitte verläuft, wird durch Kritzen genau bezeichnet. Daran wird die Länge des Hemdes abgetragen und für den Saum eine Zugabe von 3 cm gemacht.

Die obere Weite des Stockes a—e erhält man, indem man zur halben Schulterbreite (Maß 4) 1 cm mehr als einen Drittel dieser Hälfte zufügt. Diese Zugabe ist für das Einziehen berechnet. Wenn man also an einer

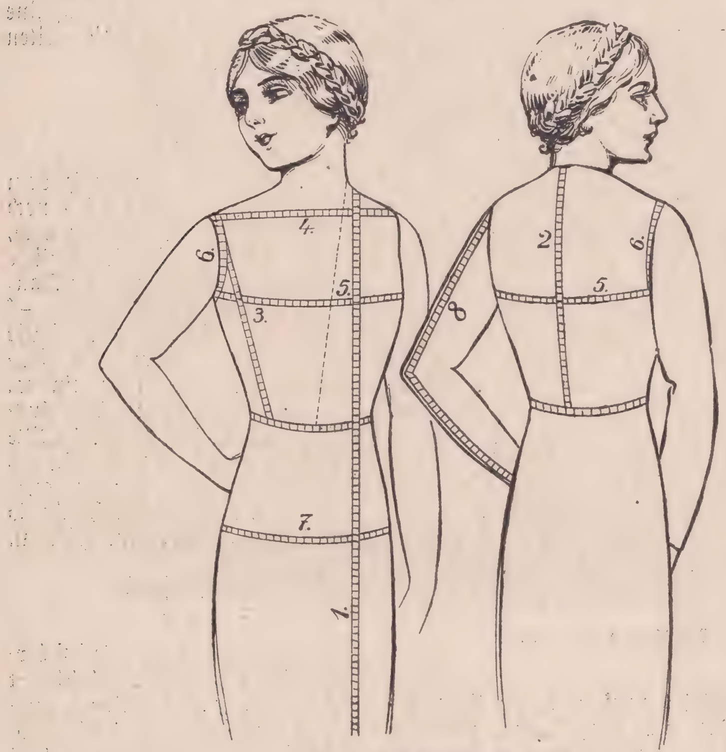


Fig. 4. Das Maßnehmen.

Person beim Maßnehmen 42 cm Schulterbreite ermittelt hat, so beträgt die Hälfte davon 21 cm, dazu kommt noch $^1/_3$ dieser Hälfte = 7 cm + 1 cm. Die Strecke a—e wäre also 21 + 7 + 1 cm = 29 cm breit zu machen. Von e—f sind noch 5 cm für den Armlochausschnitt abzutragen.

Die untere Weite des Stockes b—h beträgt die Hälfte der Oberweite (Maß 5), dazu noch $^1/_{10}$ dieser Hälfte. Beträgt die halbe Oberweite aber mehr als 50 cm, so fügt man nichts mehr hinzu. Sind also z. B. 94 cm Oberweite ermittelt, so beträgt die Hälfte 47, $^1/_{10}$ davon sind 4,7 cm (rund 5 cm), die halbe Unterweite b—h beträgt demnach 47 + 5 cm = 52 cm. Selbstverständlich hat man sich nicht sklavisch an diese Zahlen zu halten, bedingt z. B. die Stoffbreite, daß zu breite Spickel anzusetzen wären, so kann

man von der Unterweite ohne Schaden noch 2—3 cm weglassen. Um die Linie f—h richtig ziehen zu können, heftet man, da der Stoff nur bis d reicht, ein Stück Papier unter. Da die Linie f—h infolge ihrer Schräge länger geworden ist als a—b, so hat man sie, wenn die Spickel angesetzt sind, von oben herunter gleich lang zu messen und die untere Kante entsprechend abzurunden. Auch hat man beim Schneiden darauf zu achten, daß man von f—g zirka 5 cm fadengerade schneide. Da dieses Stück nachher unten beim Saum sich findet, bezweckt man damit, daß sich im Saume keine Falten bilden. Die Keile werden entweder überwindlings angenäht, oder mit der Maschine schmal übereinander gesteppt, die Seiten durch Wallnähte verbunden.

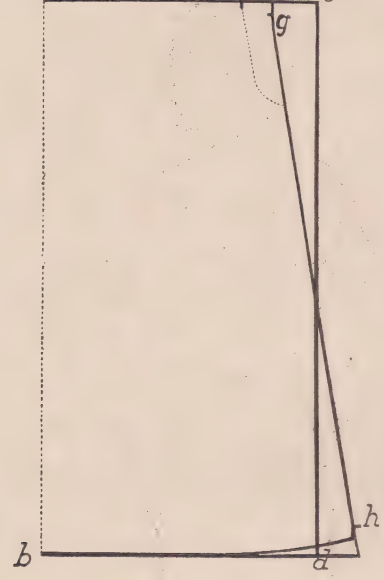
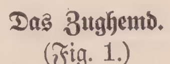


Fig. 5. Grundform zum Stockteil.



Das Zughemd.
(Fig. 1.)

Es unterscheidet sich nur wenig vom Bündchenhemd (Fig. 2). Es wird noch in bäuerlichen Kreisen, zu Trachten auch, getragen. Die Zeichnung ist die nämliche wie beim Bündchenhemd. Setzt man Rautenärmel ein, so fallen die 5 cm bei e—f für den Armlochausschnitt weg, ebenso der Einschnitt für den Brustschlitz. Anstatt des Bündchens setzt man ein ca. $^3/_4$—1 cm breites Band unter den Ausschnitt und bringt in der vordern Mitte zwei Nestellöcher an für den Austritt des Durchzugbändchens. Macht man ausnahmsweise einen wenig tiefen Schlitz, so werden die beiden Ränder fein gesäumt.

Das Bündchenhemd.
(Figur 2.)

Nachdem nach Fig. 5 die Ober- und Unterweite des Stockes bestimmt wurde, wobei darauf zu achten ist, daß sich bei p—e von Fig. 6 eine Bruchkante findet, geht man daran, nach Fig. 6 den Ausschnitt zu bestimmen. Von f—k trägt man die halbe Armweite ab (Maß 6, Fig. 4) und von f—i die Schulterhöhe (Maß 3, Fig. 4); e—f, das schon bei der Grundform bestimmt wurde, beträgt 5 cm, m—i $2^1/_2$—3 cm. Dann zeichnet man Armlochausschnitt und Stockschweifung. Von m aus setzt man mit Hilfe eines Lineals die Stocklinie fort bis zum geraden Anschnitt.

Die Achselbreite e—p beträgt $^1/_3$ der halben Schulterbreite (Maß 4). Die Tiefe des Rückenausschnittes p—o ist 1 cm breiter als die Achsel p—e. Der vordere Ausschnitt n—p ist noch um 2 cm tiefer. Von r aus schneidet man am Vorderteil den Brustschlitz, er ist, von r aus gemessen, so lang wie die halbe Schulterbreite. Hat man die Zeichnung rechts von der Linie a—b vollendet, so macht man das gleiche links davon, oder man heftet die Ausschnitte der rechten Seite sorgfältig auf die linke und schneidet, diesen folgend, aus. Es empfiehlt sich, den Ausschnitt zuerst an einem Papier zu üben, und will man eine Anzahl gleicher Hemden machen, überhaupt ein Muster aus Papier zu schneiden.

Die **Brustsäume** (siehe Fig. 7) werden 2—3 cm länger geschnitten als der Einschnitt, der obere 6½ cm, der untere 5 cm breit. Das Anbringen der Säume erfordert sorgfältige, exakte Arbeit. Der untere Saum wird in der Mitte gekritzt und auf jeder Längsseite mit einem ½ cm breiten Einschlag versehen und der untertretenden Kante des Schlitzes aufgesetzt. Der obere Saum erhält zuerst einen Einschlag von ½ cm, dann einen solchen von 2 cm. Bevor der Streifen aufgesetzt wird, steppt man auf der Seite des breiten Einschlages zuerst in einer Breite von ca. ½ cm herunter. Sodann wird der Saum an die übertretende Kante des Schlitzes gesetzt. Auf dem Tisch wird das untere Ende der Säume fadengerade und exakt aufgeheftet, indem man auf der Rückseite etwas einschneidet, damit ja keine Fältchen entstehen, und zuletzt fertig gesteppt.

Nun reiht man die geraden Strecken an Rücken- und Vorderteil des Halsausschnittes ein und setzt das Bündchen auf. Es wird dem Längsfaden entlang geschnitten. Seine Länge beträgt zweimal die Schulterbreite, es ist offen 5 cm breit. Bevor es aufgesetzt wird, bekommt es ebenfalls ½ cm breite Einschläge, wird in der Mitte gekritzt und abgesteppt. Darauf macht man es bei den Brustsäumen fest, setzt die Mitte auf die Rückenmitte, heftet es an den Brustsäumen

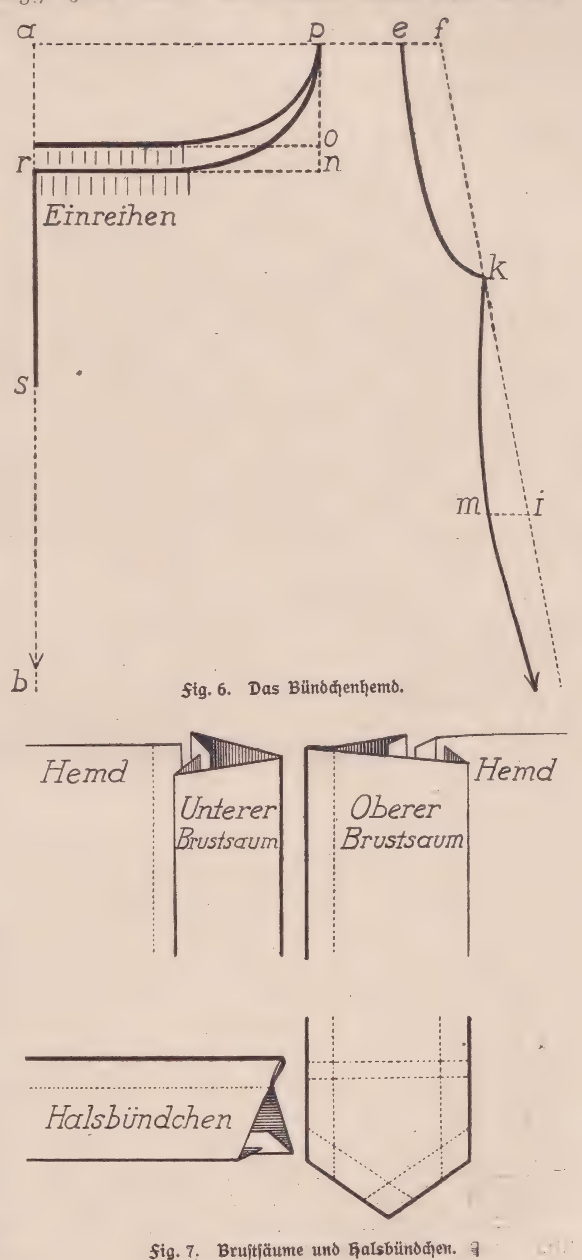


Fig. 6. Das Bündchenhemd.

Fig. 7. Brustsäume und Halsbündchen.

übereinander und richtet es so, daß das 1. und 3. Viertel auf die Achseln kommen. Erst werden nun die glatten Stücke festgenäht, und zuletzt das Eingereihte schön gleichmäßig verteilt.

Der Aermel.

Für alle Arten Aermel gibt es eine Grundform. Man zeichnet ein Rechteck (siehe Fig. 8), dessen Länge a—c gleich ist der Hälfte der Armweite, dazu noch $^1/_{10}$ der ganzen Armweite. Ist z. B. die Armweite (Maß 6) 44 cm, so beträgt die Höhe des Rechtecks 22 cm $+ ^1/_{10}$ von 44 cm = 4,4 cm (rund 5 cm), also 27 cm. Die Breite ist 15—18 cm, will man die Aermel länger haben, so macht man das Rechteck entsprechend breiter. Der Abstand c—e ist 6 cm, d. h. 1 cm mehr als die Breite des Armloches (Abstand e—f, Fig. 6). d—f = $^1/_4$ von d—b; a—g wird gleich lang gemacht, wie e—f. Den Saum, der 1—$1^1/_2$ cm breit ist und der bei f fadengerade angeschnitten wird, macht man zuerst, darauf wird der Aermel zusammengenäht und mit breiter Wallnaht ins Armloch gesetzt.

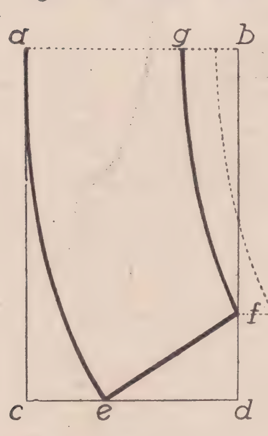


Fig. 8.
Grundform zum Aermel.

Hemd mit geradem Koller und Vorderschluß.

Zuerst wollen wir die Muster zum Vorder- und Rückenkoller, sowie zum Aermel schneiden.

Zum Vorderkoller (Fig. 10) zeichnen wir ein Rechteck, dessen Höhe a—b gleich ist $^1/_3$ der Rückenlänge (Maß 2) und 2 cm dazu, seine Länge b—c beträgt die Hälfte der Schulterbreite (Maß 4) und 2 cm dazu.

Zum Rückenkoller (Fig. 9) wird die Rechteckseite a—b = $^1/_3$ der Rückenlänge (Maß 2) und 1 cm, die Länge b—c = die Hälfte der Schulterbreite (Maß 4) genommen.

Die folgenden Maße sind für beide Koller die gleichen. e—c beträgt $^1/_3$ der halben Schulterbreite, c—f = 1 cm, d—g und g—h $^1/_{10}$ der halben Schulterbreite. i—a = 1 cm weniger als c—e. Am Vorderkoller sind die Strecken

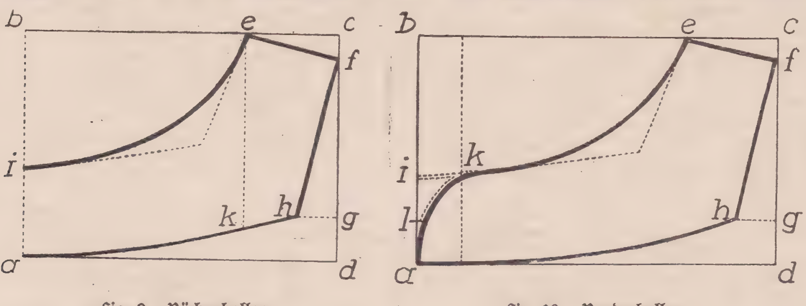


Fig. 9. Rückenkoller. Fig. 10. Vorderkoller.

i—k und i—l = 3 cm. Möchte man anstatt rundem, eckigen Ausschnitt anbringen, so zeichnet man ihn der punktierten Linie entsprechend.

Für den Aermel zeichnet man zuerst wieder die Grundform nach Fig. 8 und verfährt im weiteren nach Fig. 11. Die Strecke a—h beträgt $^1/_{10}$ der

Schulterbreite, h—i wird so lang gemacht wie f—h am Koller, weniger 2 cm. i—k und h—l werden 1 cm abgetragen.

Vorder- und Rückenteil zum Stock sind wieder nach der Grundform (siehe Fig. 5) zu zeichnen, nur ist der Stock jetzt um die Kollerhöhe e—k (Fig. 9) zu kürzen.

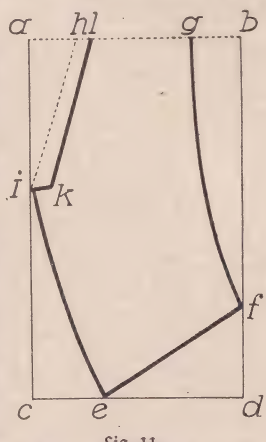


Fig. 11.
Aermel zum Kollerhemd.

Für den Armausschnitt (Fig. 12 und 13) wird f—k 3—4 cm kürzer genommen als i—e am Aermel (Fig. 11). Für f—i wird das Maß der Schulterhöhe genommen und die Länge von l—k am Aermel (Fig. 11) davon abgezogen. Für m—i werden 2½ bis 3 cm abgetragen. Für den Ausschnitt a—r am Stock rechnet man vorn 3—4, hinten 2—3 cm.

Nun werden die Brustsäume wie beim Bündchenhemd (Fig. 7) aufgesetzt, der Brustschlitz ist um die Höhe a—i am Koller (Fig. 9 und 10) kürzer als beim Bündchenhemd. Bevor das Koller aufgesetzt wird, setzt man den Aermel in den Armausschnitt (Fig. 12), wobei darauf zu achten ist, daß Punkt k am Aermel genau auf e am Hemd trifft. Das doppelt geschnittene Koller wird nun an den Achseln zusammengenäht, die beiden Teile am Halsausschnitt zuerst auf der linken Seite zusammengesteppt und überstürzt. Beim Aufsetzen des Kollers heftet man erst die Rückenmitte und die beiden Endpunkte des Kollers fest und setzt die Achselnaht auf die Aermelmitte, dann geht man daran, die glatten Teile zu verbinden und zuletzt die Fältchen hübsch gleichmäßig einzuordnen.

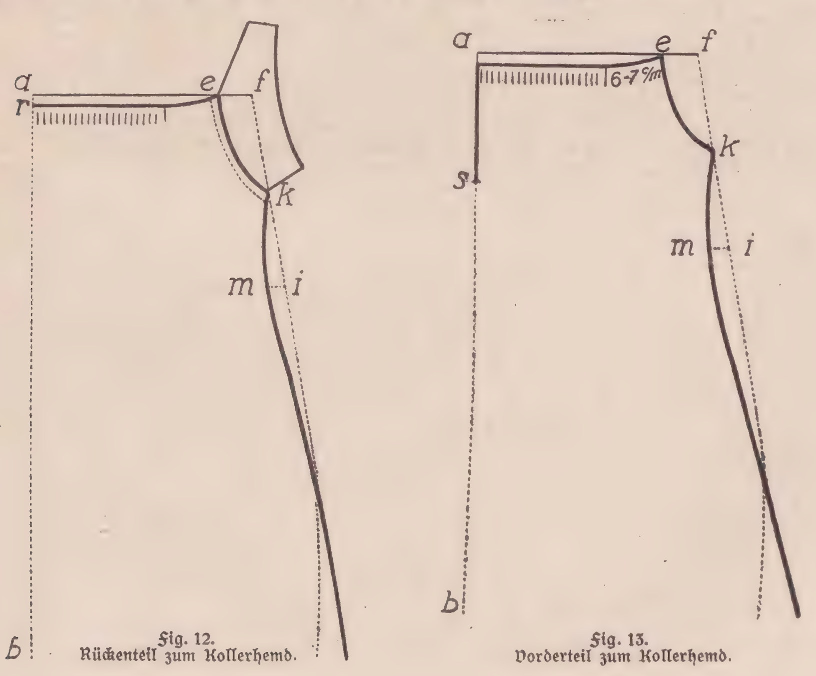
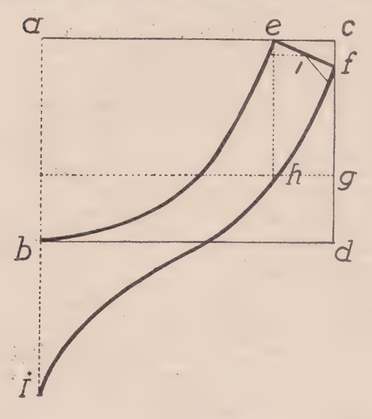


Fig. 12.
Rückenteil zum Kollerhemd.

Fig. 13.
Vorderteil zum Kollerhemd.

Achselschlußhemd mit rundem Koller.

Die Grundlage für das Koller bildet wieder ein Rechteck, dessen Länge a—c für Vorder- und Rückenkoller gleich ist der Hälfte der Schulterbreite. Die Höhe a—b am Vorderkoller (Fig. 14) mißt $^1/_3$ der Rückenlänge + 1 cm, am Rückenkoller (Fig. 15) $^1/_3$ der Rückenlänge weniger 1 cm. Der Abstand e—c ist bei beiden $^1/_4$ der halben Schulterbreite, c—f = 1 cm, c—g = $^1/_4$ der Schulterhöhe und 1 cm. Der Abstand g—h ergibt sich aus der Schweifung des untern Kollerrandes, der Abstand b—i wird am Vorderkoller 7—9 cm groß, während er am Rückenkoller überall gleich der Achselbreite e—f ist. Man



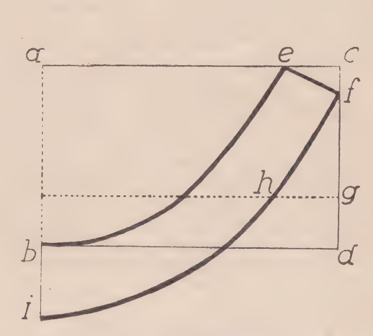


Fig. 14. Vorderkoller Fig. 15. Rückenkoller
zum Achselhemd.

kann das Vorderkoller, das bei e—f über das Hinterkoller geknöpft wird, etwas abschrägen (siehe punktierte Linie), damit es hübscher aussieht.

Zum Aermel (Fig. 16) wird wieder zuerst die Grundform (Fig. 8) gezeichnet; dabei ist aber a—c um 2 cm länger als bei jener, wegen des Uebereinandertretens auf der Achsel. a—h ist gleich wie g—h am Koller (Fig. 14) und h—i wie f—h (Fig. 14), i—k und h—l macht man 1 cm und e—m 7—8 cm.

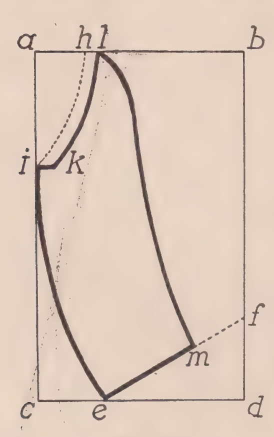


Fig. 16.
Aermel zum Achselschlußhemd.

Der Stock wird nach der Grundform (Fig. 5) ausgeführt, die Hemdenlänge wird um die Höhe e—h am Koller gekürzt. f—k (Fig. 17) wird 3—4 cm weniger gemacht als i—e am Aermel. Für die Stockschweifung f—i wird von der Schulterhöhe die Länge k—l am Aermel abgezogen.

Um die Tiefe des vordern und hintern Halsausschnittes zu bekommen, legt man das Koller (Fig. 17) mit seinem Punkt h an Punkt e des Stockes und zwar so, daß die Bruchkante b—i genau dem Längsfaden entlang läuft; sodann steckt man den Punkt i in gleicher Höhe auf der Mittellinie a—b fest und zieht 1 cm höher die Ausschnittlinie. In gleicher Weise wird die Linie des Rückenausschnittes gewonnen. Wieder wird der

Aermel nach Zusammenfügen des Stockes vor dem Aufsetzen des Kollers (Fig. 12) eingesetzt. Das Ansetzen des Kollers geschieht in der gleichen Weise wie beim Kollerhemd, indem man die Endpunkte fixiert und zuerst die glatten Verbindungen (7—8 cm) herstellt. Die Enden des Vorderkollers können auch abgerundet oder zugespitzt werden. Man versieht sie mit Knopfloch, die Enden des hintern Kollers mit Knöpfen.

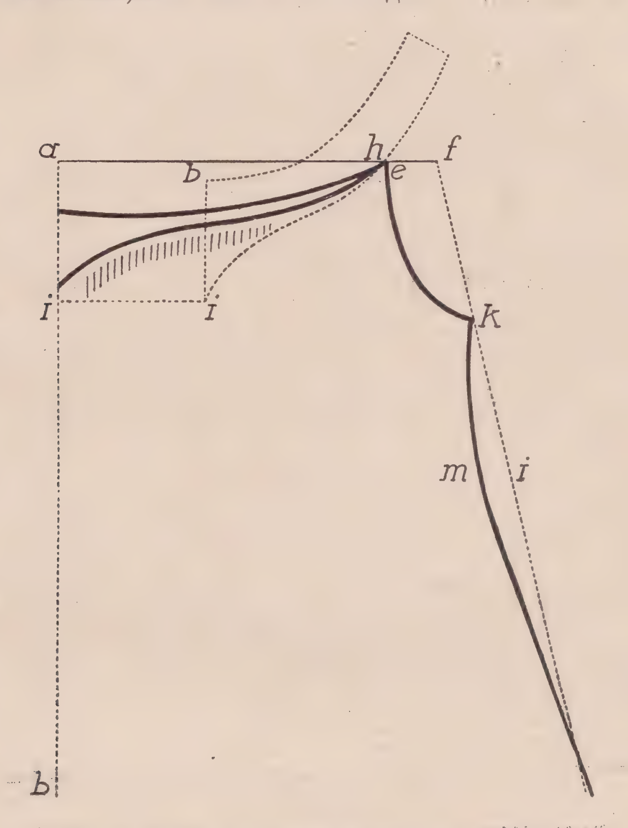


Fig. 17. Anheften des Kollers und Bezeichnen des Ausschnittes.

Das Achselschlußhemd ohne Aermel.

Man pflegt diese Art Hemden auch als „französischen Schnitt" zu bezeichnen. Es muß gleich zum voraus gesagt werden, daß diese Hemden sich mehr nur für schlankere Personen eignen, für korpulente kann weniger gut eine genügende Oberweite erreicht werden.

Für das Rückenteil (Fig. 18) mißt man die Hemdenlänge a—b ab, sie beträgt das ermittelte Maß, dazu 3 cm für den Saum und 2 cm für das Uebereinandertreten auf den Achseln.

a—f mißt die Hälfte der Schulterbreite, e—f = 3—5 cm, f—g = 1 cm. Die Tiefe des Ausschnittes im Rücken a—h ist 2 cm weniger als 1/3 der Rücken=

länge, a—i ist die halbe Armweite, weniger $^{1}/_{10}$ dieser Hälfte. i—k mißt $^{1}/_{5}$ der Oberweite (Maß 5), weniger 2 cm. l—m ist die Schulterhöhe und 2 cm dazu. Am Vorderteil (Fig. 19) sind die Maße die nämlichen, nur a—h ist $^{1}/_{3}$ der Rückenlänge und 2 cm dazu, f—g beträgt $1^{1}/_{2}$ cm.

Man kann statt des geschweiften auch einen viereckigen Ausschnitt anbringen (siehe punktierte Linie).

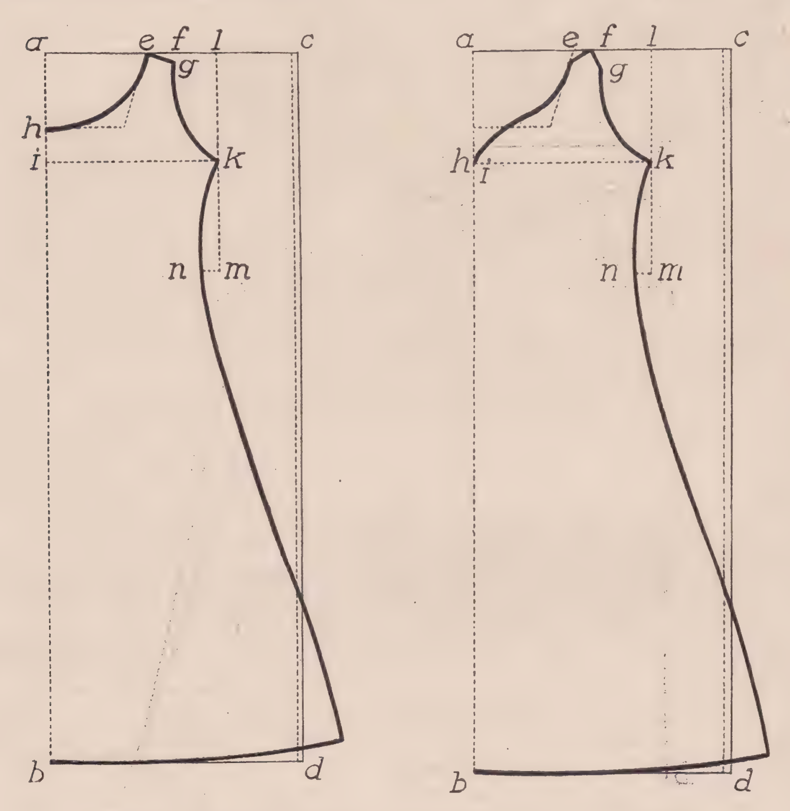


Fig. 18. Rückenteil Fig. 19. Vorderteil
zum Achselschlußhemd ohne Aermel.

Das Frauennachthemd.

Stoffbedarf: 3 m 80 cm bis 4 m bei einer Breite von 84—90 cm.

Es ist vorteilhaft, wenn man für die Nachthemden Stoff von größerer Breite hat als für Taghemden, die Stoffbreite sollte 84—90 cm betragen.

Es sind folgende Maße zu nehmen:

1. Hemdenlänge.
2. Rückenlänge.
3. Schulterhöhe.
4. Schulterbreite (4 cm breiter als bei Taghemden).

5. Oberweite.
6. Armweite.
7. Halsweite (lose um den Hals beim Kragenansatz).
8. Aeußere Armlänge, (vom Armansatz bei leicht gebogenem Arm über den Ellbogen bis zum Handgelenk).
9. Innere Armlänge, (von der Armhöhlung bis zum Handgelenk).
10. Faustweite.

Nachthemd mit Vorder- und Rückenkoller.

Zum Vorder- und Rückenkoller zeichnet man je ein Rechteck, dessen Länge a—c die Hälfte der Schulterbreite, die Breite a—b $^1/_3$ der Rückenlänge be-

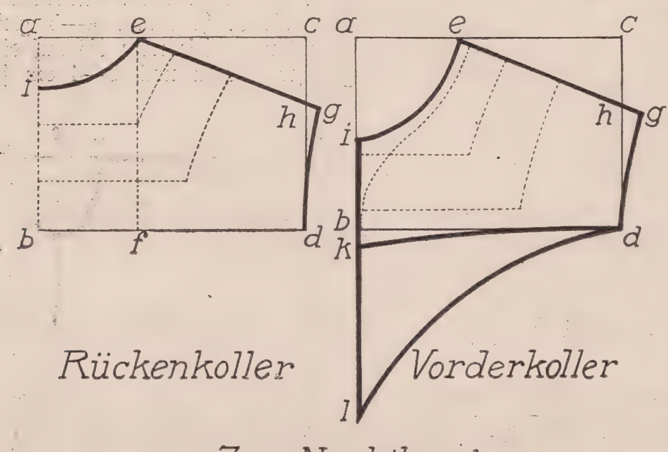


Fig. 20. Rückenkoller. Fig. 21. Vorderkoller.

trägt. Den Abstand a—e macht man = $^1/_3$ der Halsweite und 1 cm dazu, c—h = $^1/_3$ von c—d. h—g beträgt vorn 1 cm, hinten $^1/_2$ cm.

Am Rückenkoller (Fig. 20) macht man den Abstand a—i 3 cm, am Vorderkoller (Fig. 21) = a—e. Beim geraden Koller ist der Abstand b—k 1 cm, beim spitzen Koller ist b—l = a—b. Beim Halsbündchen (Fig. 23) ist die Rechtecklänge die Hälfte der Halsweite und 2 cm, die Höhe 7 cm. e—c macht man $1^1/_2$ cm, c—f = $2^1/_2$ cm. g—b ist die Hälfte von a—b.

Zum Umlegekragen (Fig. 24) wird das Rechteck in der Länge a—c = der halben Halsweite, in der Breite = 10 cm gemacht, c—e ist = $1^1/_2$ cm und c—f = $2^1/_2$ cm. b—g = die Hälfte von a—b. Die Linie e—f wird von e aus 9 cm lang gemacht.

Das Aermel-Rechteck (Fig. 22) hat zu seiner Länge a—b die äußere Aermellänge (Fig. 4, Maß 8), davon werden 2—6 cm noch weggerechnet für das Bündchen, je nach der Garnitur. a—c ist die Hälfte der Armweite, dazu $^1/_4$ bis $^1/_3$ dieser Hälfte. c—f ist $^1/_4$ von a—c. Die beiden Armlochlinien sind bei g—h ca. $2^1/_2$ cm von einander entfernt. i—d wird = c—f gemacht und i—k

= 2 cm. Das Aermelmuster ist in seiner ganzen Breite zu schneiden; denn beim Zuschneiden legt man bei offenem Muster die Linie f—k des Unterärmels genau an die Webekante des Stoffes oder, wenn keine Webekante da ist, dem Längsfaden entlang.

Zum Handbündchen (Fig. 25) macht man das Rechteck in der Länge a—c 2 cm mehr als die halbe Faustweite, die Breite beträgt, je nachdem man das Bündchen schmäler oder breiter wünscht, 8—10 cm. Die Abstände c—e, f—d und a—g betragen je 2 cm. Das Handbündchen kann auch nur in einem geraden Streifen geschnitten werden.

Hat man alle Muster angefertigt, so kann man an die Zeichnung des Stockes (Fig. 26) gehen. Zum Rückenteil rechnet man die Rechtecklänge a—b gleich der Hemdlänge (diese wird bis auf die Füße gerechnet), dazu noch 3—4 cm für den

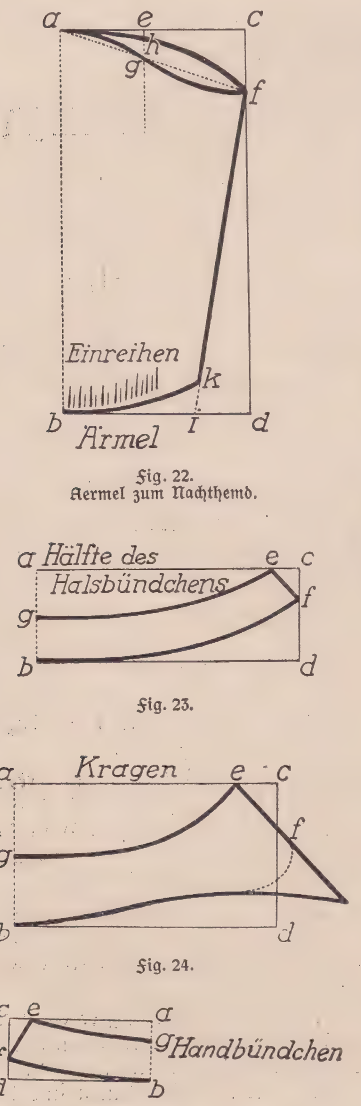


Fig. 22.
Aermel zum Nachthemd.

Fig. 23.

Fig. 24.

Fig. 25.

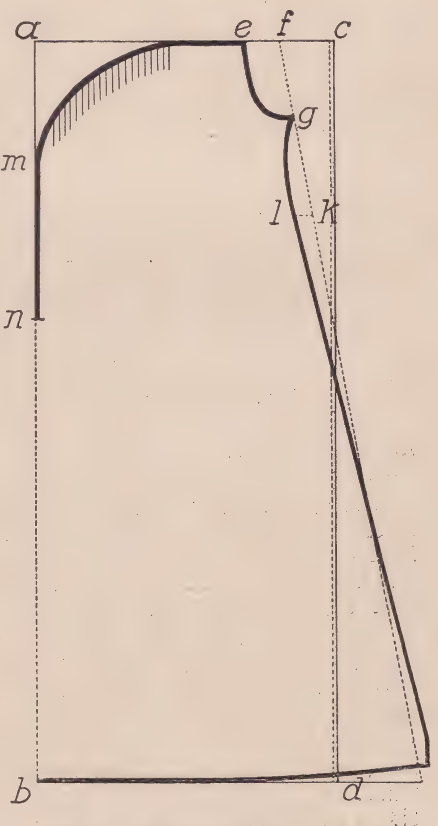


Fig. 26. Stockhälfte zum Frauennachthemd mit spitzem Koller.

Saum, davon ist dann aber die Kollerhöhe e—f (Fig. 20) abzuziehen. Es ist die gleiche Grundform zu zeichnen wie für das Taghemd (siehe Fig. 5). Für den Ausschnitt am Armloch beträgt die Strecke f—g die Hälfte der Armweite, die Höhe d—g am Koller (Fig. 20) abgerechnet. Stockschweifung siehe Bündchenhemd (Fig. 6). Die Brustsaumlänge beträgt von der Achselhöhe an gerechnet (Punkt e am Koller, Fig. 21) 50—52 cm. Um die Tiefe des Ausschnittes für das spitze Koller zu erhalten, verfahre man wie bei Fig. 17.

Die Brustsäume sind zu schneiden und anzuordnen wie beim Bündchenhemd (siehe Fig. 7).

Nachthemd mit Fältchengarnitur.

Zu diesem Hemd schneidet man die Stockteile nach der Grundform (Fig. 5). Darauf werden zuerst die Brustsäume und die Fältchen genäht und hierauf mit Hilfe des Vorder- und Rückenkollers (Fig. 20 und 21) Hals- und Armaus-

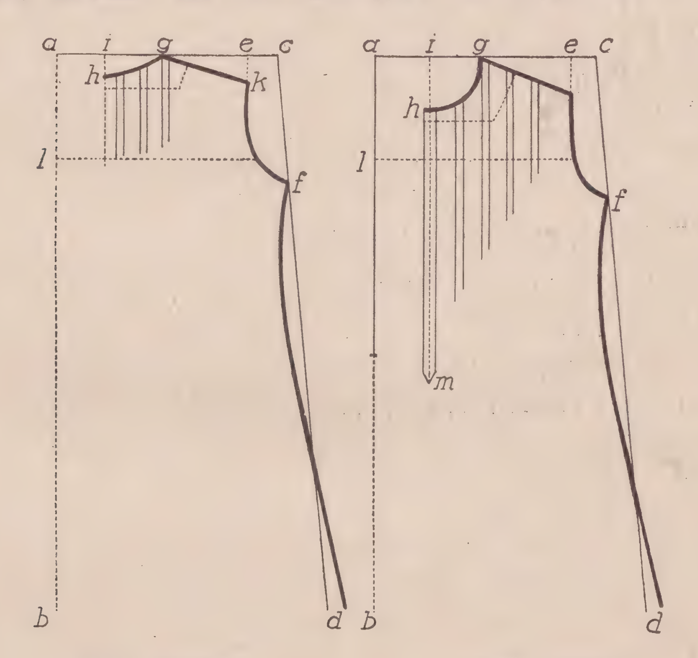


Fig. 27. Rückenteil Fig. 28. Vorderteil
zum Frauennachthemd mit Fältchengarnitur.

schnitt zugeschnitten. Beim Auflegen des Kollermusters hat man zu beachten, daß die Kante i—b des Kollers fadengerade auf die Mitte des Brustsaumes resp. die Rückenmitte trifft und die Kante d—g mit dem Armlochausschnitt, den man vorher nach Fig. 6 (Bündchenhemd) eingezeichnet hat.

Will man den Halsausschnitt nicht mit Bündchen und Umlegkragen (Fig. 29) abschließen, sondern mit eckigem Ausschnitt (Fig. 31), der den Hals frei läßt, was unzweifelhaft für die Schläfer gesünder ist, so wird den punktierten Linien bei Fig. 27 und 28 entsprechend ein eckiger Ausschnitt gemacht und

dieser mit einem Entre-deux oder einer Spitze begrenzt. Das Gleiche läßt sich natürlich auch beim Kollerhemd ausführen, oder man kann dasselbe durch eine geschweifte Linie abschließen (Fig. 30). Möchte man aber eine eckige Stoffpasse, so kann als Grundlage wieder das Koller dienen, nur darf man

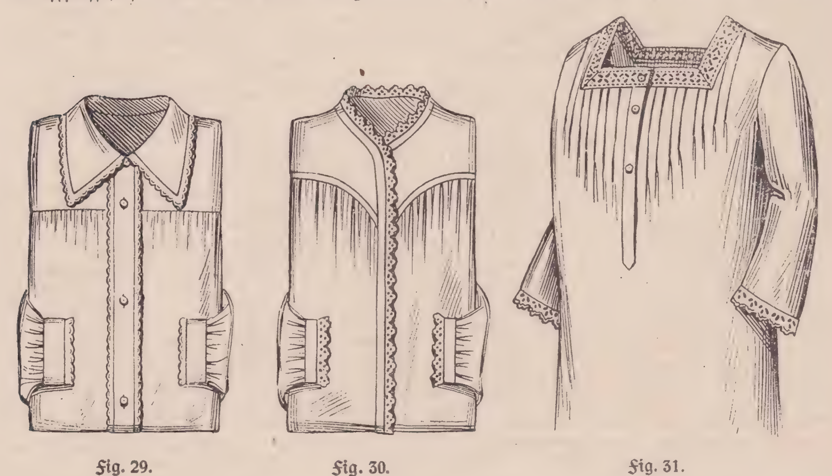


Fig. 29. Fig. 30. Fig. 31.

dann nicht vergessen, die Stücke, die an der untern Kante und gegen das Armloch hin wegfallen, dafür am Stock anzuschneiden (siehe punktierte Linie bei Fig. 20 u. 21).

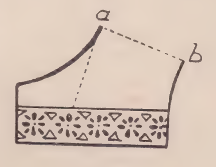


Fig. 32.

Eine andere Variation kann man machen, indem man den Stock wie bei der geraden Passe (Fig. 29) zuschneidet, die Brustsäume einsetzt, dann an Vorder- und Rückenteil mit einem Entre-deux begrenzt (siehe Fig. 33). Vorder- und Rückenteil verbindet man mit eingesetzten Achseln, die man mit Hilfe des Kollermusters zuschneidet. Dabei hat man darauf zu achten, daß das Achselstück in einem Stück geschnitten wird. a—b in Fig. 32 ist eine fadengerade Bruchkante.



Fig. 33.

Die Achselstücke dürfen auch nicht zu hoch gemacht werden, sonst wird der Ausschnitt zu tief. Man hat sich überhaupt davor zu hüten, den eckigen Ausschnitt zu weit zu machen. Die Achselbreite soll bis an den Halsansatz reichen.

Um eine Passe in Geishaform zu erhalten, verfährt man nach Fig. 57.

Das Frauenbeinkleid.

Stoffbedarf: 1 m 80 cm bis 2 m bei einer Breite von 82—90 cm.

Es sind folgende Maße zu nehmen:

1. Die Länge vom Taillenschluß bei leicht gebogenem Knie bis zur gewünschten Länge.
2. Die Taillenweite (ziemlich straff).
3. Die Hüftweite (Maß 7, Fig. 4).

Die Grundform bildet wiederum das Rechteck (siehe Fig. 34. Seine Länge a—b beträgt das Maß der Beinkleidlänge, dazu noch $^1/_{10}$ der Hüftweite. Die Linien a—c und b—d, welche die Weite des Beinkleides bestimmen, richten sich nach der Hüftweite. Sie betragen bei 80 cm Hüftweite 40 cm, bei je 5 cm mehr Hüftweite 1 cm mehr, also bei einer Hüftweite von 85 cm = 41 cm, bei 90 cm = 42 cm usw., c—h = $^1/_{10}$ der Hüftweite, c—k = 5 cm mehr als a—c. c—e ist $^1/_{10}$ der ganzen Taillenweite. h—i = h—c, i—n = 1 cm, f—g = 2 cm. Die untere Weite b—l mißt je nach der ganzen Weite 28—32 cm, b—m = 8—10 cm. Bei geschlossenen Beinkleidern beträgt die Schlitzlänge f—o 26—28 cm.

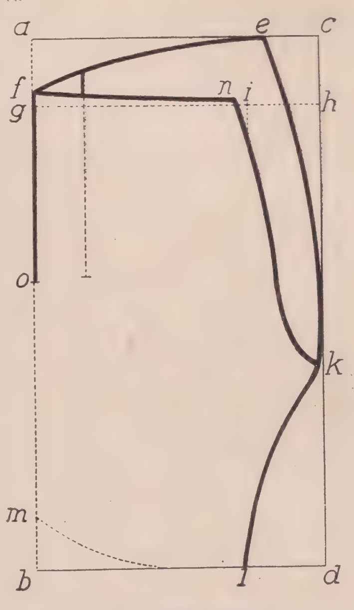


Fig. 34. Beinkleidmuster.

Man schneidet den Schlitz vorteilhafter nicht gleich auf der Bruchkante, sondern 6—8 cm hinter derselben. Die Ränder am Schlitz sind durch Stoffstreifen wie beim Bündchenhemd (Fig. 7) zu sichern. Man achte darauf, daß der hintere Rand über den vordern trete. Bei geschlossenen Beinkleidern hat man überdies den hintern Beinkleidteil etwas breiter zu machen, also Punkt e etwa 3 cm nach außen zu rücken. Das Muster ist offen zu zeichnen (Fig. 35).

Zum halbrunden Gurt (Fig. 36), bei dessen Aufsetzen man das Beinkleid in der vordern Mitte entsprechend auszuschneiden hat, macht man die Länge

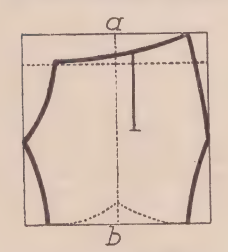


Fig. 35. Beinkleidmuster.

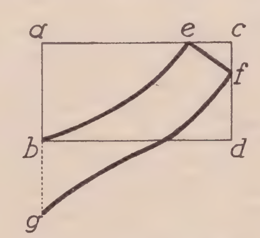


Fig. 36. Halbrunder Gurt.

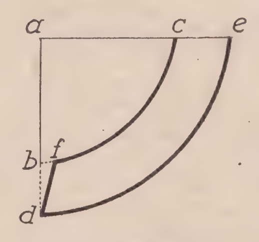


Fig. 37. Runder Gurt.

a—c des Rechteckes = $^1/_3$ der Taillenweite, a—b ist die Hälfte von a—c. c—e und c—f messen je $3^1/_2$ cm und b—g 9 cm.

Zum runden Gurt (Fig. 37) messen a—b und a—c $^1/_3$ der Taillenweite, c—e und b—d je 7 cm, b—f $^1/_2$—1 cm.

An den halbrunden Gurt setzt man bei offenen Beinkleidern für den Zug gerade Streifen, die 9 cm breit und 2—4 cm weiter sind als $^1/_3$ der Taillenweite.

Ein gerader Gurt wird 9 cm breit geschnitten, doppelt gelegt, mit Einschlag mißt er dann 4 cm in der Breite. Er wird 4 cm länger als die Taillenweite. Setzt man an das Beinkleid einen breiten runden Gurt, so hat man den obern Beinteil um so viel kürzer zu schneiden, als er durch den Gurt verlängert wird. Für Personen mit starkem Leib wird der Punkt n (Fig. 34) um 2 cm höher gesetzt.

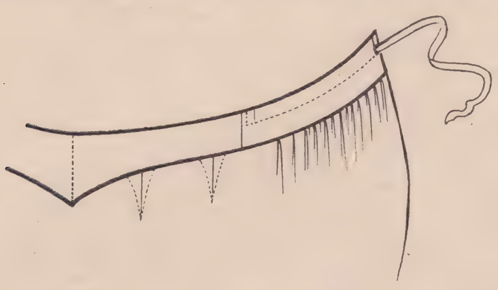


Fig. 38. Bund zum Beinkleid.

Die Beinkleidteile werden mit englischer Naht zusammengesetzt, nachdem man unten zuerst die Garnitur aufgesetzt hat. Werden sie unten eingezogen, so wird das Bündchen etwa 3 cm breit und 65—70 cm weit und unten mit Spitze oder Volant versehen (Fig. 39). Läßt man die Beinkleider unten glatt, so kann man den Rand gegen die Bruchkante hin abrunden (Fig. 40), (siehe punktierte Linie l—m am Muster, Fig. 34).

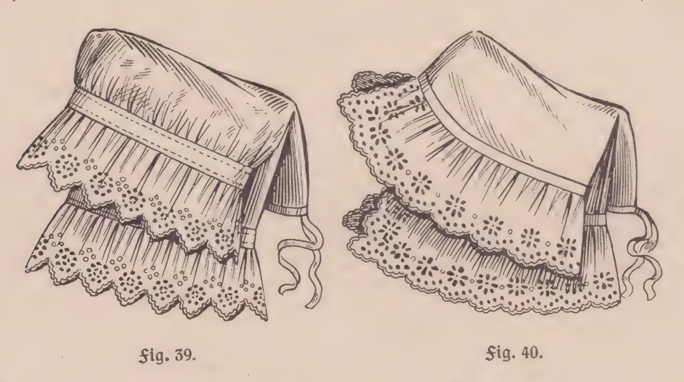


Fig. 39. Fig. 40.

Beinkleid mit Ansatzbund und Ausnäher.

Dieses Beinkleid hat den Vorteil, sehr schön anzuschließen und nicht viel aufzutragen, da der Ansatzbund in einfacher Stofflage erstellt wird. Das Muster eignet sich auch zur Anfertigung von Pumphosen. Zur Grundlage dient das Beinkleidmuster (Fig. 34). 8 cm hinter der Stoffbruchkante c—d (Fig. 41) wird der Schlitzeinschnitt a—b 30—35 cm lang gemacht. Der hintere Beinkleidteil wird um die Bundbreite weniger 1 cm (für die Einschläge) kürzer geschnitten. Punkt n (Fig. 34) kann 3—4 cm tiefer gesetzt werden. Ebenso kann der Abstand i—h um 3—4 cm größer gemacht werden. Der vordere Beinkleidteil erhält 2—3 Ausnäher, je nach der erforderlichen Weite, auch bei a—b werden oben $1^1/_2$—2 cm abgeschrägt.

Für den Ansatzbund wird als Grundform der runde Gurt (Fig. 37) verwendet. Dabei wird Punkt a (Fig. 42) 3—4 cm hinter der Mitte des runden Gurtteils angesetzt. a—c macht mit der fertigen Weite des vordern Beinkleidteiles die halbe Taillenweite aus. c—d ist der halbe Uebertritt und die Naht-

zugabe (2—3 cm). a—b am Bund ist 2—3 cm länger als a—b am Beinkleid. Die Ränder werden mit 1—1½ cm breiten Schrägstreifen gesichert, ebenso die seitlichen Ränder des hintern Beinkleidteiles. Dessen oberer Rand wird eingereiht und in ein Bündchen gefaßt. Seine Weite entspricht derjenigen am geschlossenen Ansatzbund.

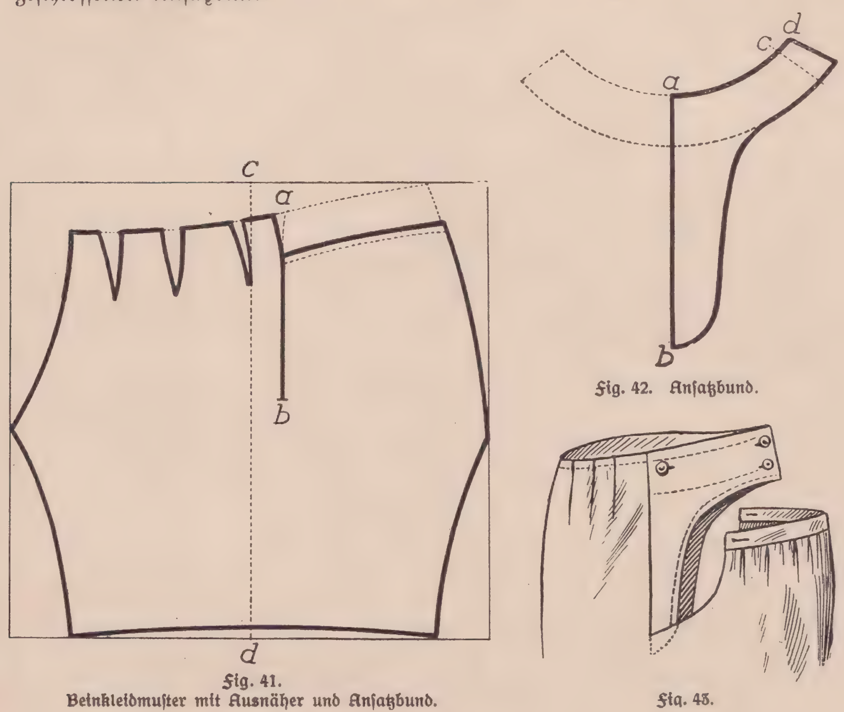


Fig. 41.
Beinkleidmuster mit Ausnäher und Ansatzbund.

Fig. 42. Ansatzbund.

Fig. 43.

Die Hemdhose.

Stoffbedarf: 3 m 20 cm bis 3 m 50 cm.

Das Muster dazu wird hergestellt aus dem Beinkleid und der Untertaille mit einem Seitenteil. Zu diesem Zwecke legt man das Beinkleidmuster (Fig. 44) l—m—n—o offen hin; 8 cm hinter dem Stoffbruch p—r wird eine senkrechte Hilfslinie a—b gezogen.

Das Vorderteil des Taillenmusters wird nun mit Punkt c an diese Hilfslinie, mit Punkt p an die Taillenlinie l—m gelegt, dabei hat man darauf zu achten, daß die Vorderkante f—g senkrecht, somit auch parallel zum Stoffbruch p—r steht. Die Stoffzugabe e—f für Falten beträgt 6—8 cm. Der Rücken und das Seitenteil werden so zusammengestellt, daß das Armloch eine fortlaufende Linie bildet und im Taillenschluß ein Abstand h—i von 2 cm entsteht. Die Schoßlänge am Rücken wird 4—5 cm länger geschnitten, als am Muster, und der Untertritt natürlich gleich angeschnitten, er soll 2 cm länger sein als der Schlitz. Die Schlitzlänge beträgt 20—25 cm. Das Rückenteil A, B, C, D wird in doppelter Lage geschnitten, es erhält in der Rückenmitte eine Naht und auf den Seiten 2 cm Nahtzugabe, auf der Seite wird es mit dem

Vorderteil bis zum Schluß der Schlitzlänge verbunden. Der verkürzte hintere Beinkleidteil d—x wird in ein Bündchen gefaßt, dessen Weite dem fertig genähten Rücken in gleicher Höhe entspricht. Das Vorderteil wird am Halsausschnitt mit einem Zug versehen oder eingereiht und in ein eckiges oder spitzes Koller gefaßt, wie beim Taghemd. Wer die Hemdhose lieber etwas angeschlossener wünscht, kann ähnlich wie bei der Untertaille auf jeder Seite 2 Ausnäher anbringen.

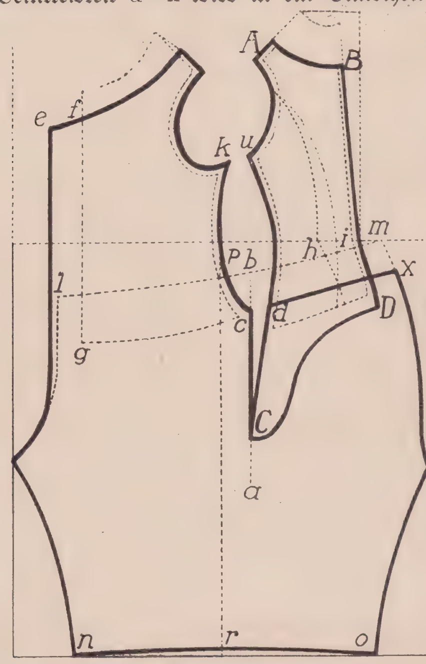


Fig. 44. Muster zur Hemdhose.

Die offene Hemdhose wird auf den Achseln zusammengesetzt, die vordern Ränder werden durch Bündchen wie bei einem Hemd gesichert. Die eingereihten hintern Beinkleidteile werden in gleicher Höhe, wie man bei den geschlossenen einknöpft, aufgesetzt und mit einer schmalen Leiste gesichert. Die Beinkleidränder werden wie beim offenen Beinkleid mit schrägen Riemchen besetzt.

Untertaillen.

Stoffbedarf bei einer Breite von 80—84 cm: 1 m—1 m 20 cm.

1. Untertaille mit einem Seitenteil.

Folgende Maße sind notwendig (siehe Fig. 4):

1. Rückenlänge.
2. Taillenhöhe, vom Halswirbel bis zur Brustfaltenhöhe und zum Taillenschluß. Beide Maße sind zu notieren (Rückenlänge und Taillenhöhe haben den gleichen Ausgangspunkt).
3. Ganze Achselhöhe, von der Rückenmitte am Gürtel über die Achsel am Armloch bis zum Taillenschluß in der vordern Mitte.
4. Seitenhöhe, von der Armhöhlung bis zum Taillenschluß.
5. Brustbreite (von einem Armloch zum andern).

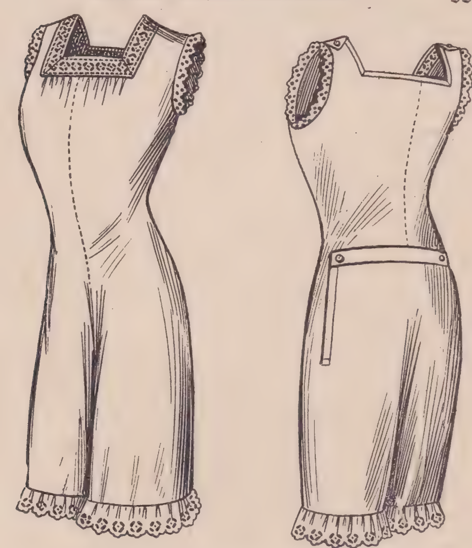


Fig. 45. Vorderseite — Fig. 46. Rückseite der geschlossenen Hemdhose.

6. Rückenbreite.
7. Oberweite.
8. Taillenweite.
9. Halsweite.

Da Rücken und Vorderteil nicht im Zusammenhang gezeichnet werden können, so hat man die ganze Achselhöhe in hintere und vordere Achselhöhe zu teilen. Die hintere ist 2—3 cm kürzer als die Rückenlänge; dies von der ganzen Achselhöhe abgezogen, ergibt die Länge der vordern. Das Muster wird in ein Rechteck eingezeichnet, dessen Höhe a—b (Fig. 49) gleich der Rückenlänge, und die Breite a—c = der halben Oberweite + 2 cm ist.

In vorstehender Reihenfolge sind alsdann folgende Maße abzutragen:

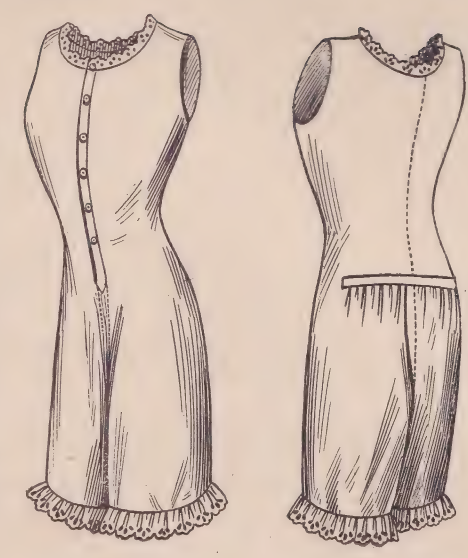


Fig. 47. Vorderseite Fig. 48. Rückseite der offenen Hemdhose.

a—e = 1/3 der Rückenlänge.
b—g = die Seitenhöhe.
a—a_1 = } 1 cm.
b—b_1 = } 1 cm.
a—i = 1/3 der halben Halsweite, weniger 1 cm.
b_1—p = 1/10 des Restes, wenn man die ganze Taillenweite von der ganzen Oberweite abzieht.
e_1—m = die halbe Rückenbreite.
p—k = die hintere Achselhöhe.
k—l = 1 cm.
p—r = 1/10 der halben Taillenweite.
r—s = b_1—p.
s—t = 1/10 der ganzen Oberweite.
o—n_1 = 1½ cm weniger als s—t.
t—v = die Hälfte von r—s.
c—f = 1/3 der Rückenlänge.
d—h = die Seitenhöhe.
c—x = 1/3 der halben Halsweite. c—y = 1 cm mehr als c—x.
f—z = die halbe Brustbreite.

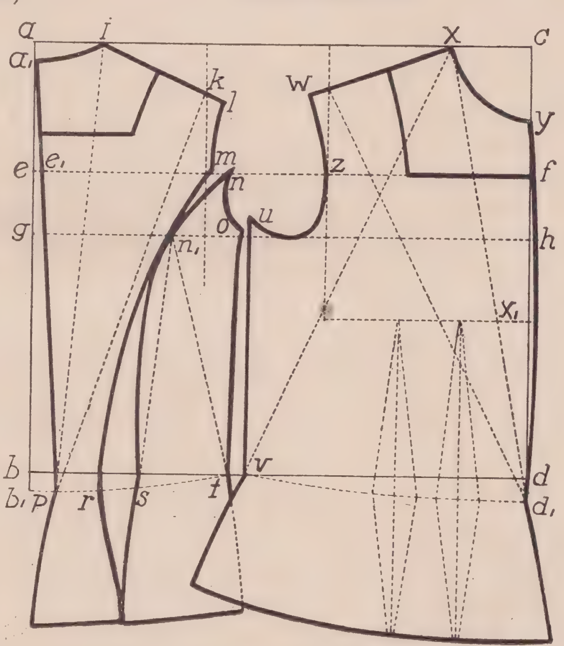


Fig. 49. Untertaille mit einem Seitenteil.

x—d_1 = die Taillenhöhe weniger den Halsausschnitt a_1—i am Rücken.
w—d_1 = die vordere Achselhöhe.
x—w = $\frac{1}{2}$ cm weniger als i—l am Rücken.
x—x_1 = die Brustfaltenhöhe weniger a_1—i am Rücken.

Um die Tiefe der Brustfalten zu erhalten, zählt man die Breite des Rückens, des Seitenteils und des Vorderteils im Taillenschluß zusammen und zieht von der Summe die halbe Taillenweite ab. Das Ergebnis wird so eingeteilt, daß die zweite Brustfalte 1 cm tiefer wird als die erste. Von d_1 aus mißt man 4 cm, dann die Breite der ersten Brustfalte, darauf ein Zwischenraum von $2\frac{1}{2}$ cm, dann die zweite Brustfalte. Durch die Mitte der beiden werden senkrechte Hilfslinien gezogen, wobei die hintere Brustfalte 1 cm über die Hilfslinie hinausgeht.

Die Verlängerung der Untertaille geschieht in der durch die Hilfslinien angedeuteten Weise. Sie beträgt 10—12 cm.

2. Taille mit spitzem oder geradem Gürtel und rundem Schoß.

In dieser Taille sind die Maße in der Hauptsache die gleichen wie bei der Taille mit einem Seitenteil. Da dies letztere mit dem Rücken zusammenfällt, so ist der Abstand p—t (Fig. 50) = $\frac{1}{3}$ der halben Taillenweite. t—v ist zweimal die Breite von b_1—p.

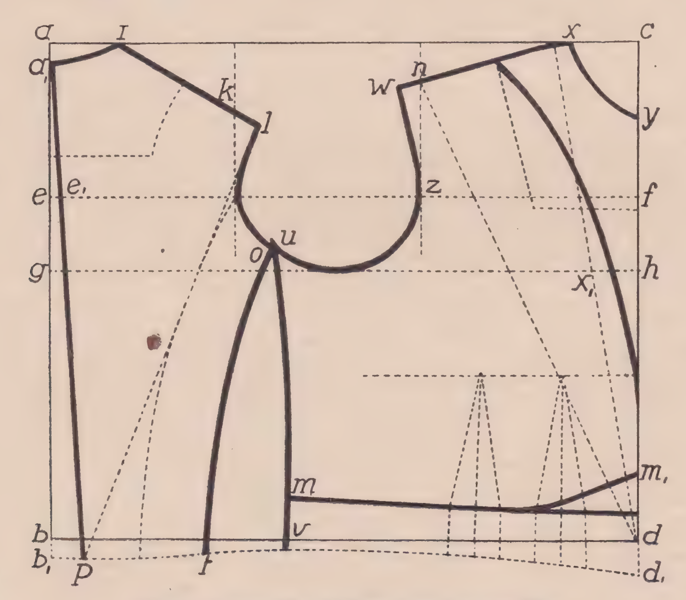


Fig. 50. Untertaille mit spitzem oder geradem Gürtel.

v—m ist 4 cm und d_1—m_1 beim spitzen Gürtel (Fig. 51) 7 cm, beim geraden ist d_1—d 4 cm. Um das Muster zum Gürtel zu zeichnen, heftet man die Brustfalten am Vorderteil zusammen und zeichnet nun den Rand m—m_1 auf das Muster ab, ebenso v—m und v—d_1. Der Gürtel reicht nur bis zum Rückenteil und wird an dieses angeschlossen, die Linie v—n muß also in gleicher

Richtung verlaufen wie u—m am Vorderteil. An der vordern Kante des Gürtels werden 2 cm für das Uebereinandertreten zugegeben; das Vorderteil wird in der Breite der Brustfältchen in den Gürtel eingereiht. Man kann

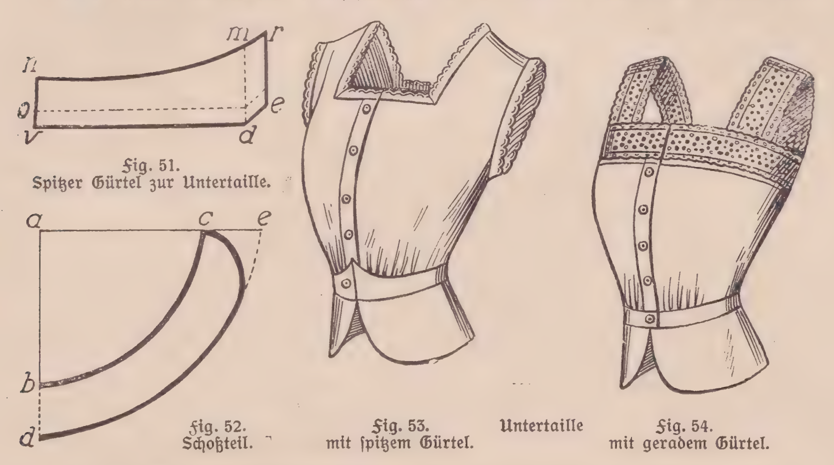


Fig. 51. Spitzer Gürtel zur Untertaille.

Fig. 52. Schoßteil.

Fig. 53. Untertaille mit spitzem Gürtel.

Fig. 54. Untertaille mit geradem Gürtel.

den Halsausschnitt viereckig machen, oder die Vorderteile schräg auslaufen lassen. Beide Linien sind auf dem Muster angedeutet.

Der angesetzte runde Schoß (Fig. 52) wird in gleicher Weise wie ein runder Gürtel konstruiert. a—b und a—c bedeuten $1/3$ der Taillenweite, b—d und c—e 9—10 cm. c—b muß der halben Taillenweite entsprechen.

Die Bettjacke.

Stoffbedarf: 2 m—2 m 50 cm.

Dazu sind die gleichen Maße erforderlich wie zu den Untertaillen. Es ist darauf zu achten, daß die Maße nicht zu knapp gemessen werden, man hat das Eingehen im Waschen zu berücksichtigen.

Das Rückenteil (Fig. 55) hat ein Rechteck, dessen Seite a—i gleich ist der Rückenlänge, die Breite a—c ist 3 cm weniger als $1/4$ der ganzen Oberweite. a—g = $1/3$ der Rückenlänge, i—h = der Seitenhöhe. a—a_1 und i—k = 1 cm, a—e = $1/3$ der halben Halsweite weniger 1 cm. g—o ist die halbe Rückenbreite. k—p ist $1/10$ des Restes, wenn man die ganze Taillenweite von der ganzen Oberweite abzieht. p—r = der hintern Achselhöhe,

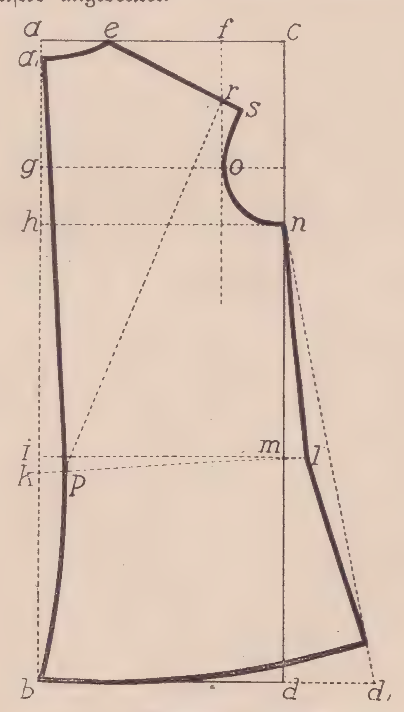


Fig. 55. Rückenteil der Bettjacke.

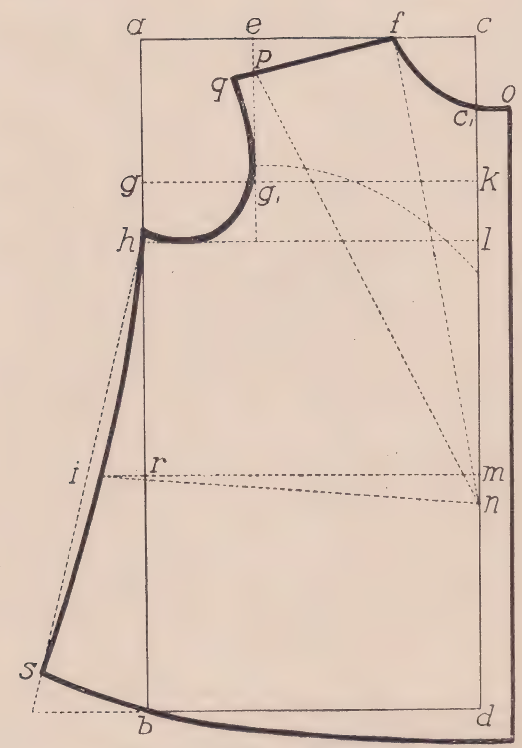


Fig. 56. Vorderteil der Bettjacke.

r—s = 1 cm. Die Linien a—i und c—m werden um 18—20 cm verlängert, d—d_1 beträgt $1/3$ von b—d. Die Schweifung an der Seitennaht ist 1—$1^1/_2$ cm tief.

Das Vorderteil (Fig. 56) hat ein Rechteck, dessen Länge a—r gleich der Rückenlänge ist, die Breite a—c ist 3 cm mehr als $1/4$ der ganzen Oberweite. a—g beträgt $1/3$ der Rückenlänge, r—h die Seitenhöhe, c—f = $1/3$ der halben Halsweite, c—c_1 ist 1 cm mehr als c—f, k—g_1 beträgt die halbe Brustbreite, f—n = die Taillenhöhe weniger den Halsausschnitt a—e am Rücken. n—p ist die vordere Achselhöhe; f—q gleich wie am Rücken.

Die Linien c—n und a—r werden ebenfalls um 18—20 cm verlängert, h—s ist gleich der entsprechenden Linie am Rückenteil; ebenso die Schweifung an der Seitennaht. c_1—o wird 2 cm gemacht.

Wünscht man die Jacke mit einer Passe zu arbeiten, ähnlich wie das Nachthemd Fig. 30, so gibt die punktierte Linie zwischen 1 und g_1 an, wie man diese erhält. Natürlich ist dann das untere Stück mit einer entsprechenden Stoffzugabe für die Falten zu schneiden.

Für Personen mit starken Hüften hat man die Hüftweite zu messen und mit der entsprechenden Weite am Muster zu vergleichen, nötigenfalls sind die Abstände d—d_1 und s—b zu vergrößern.

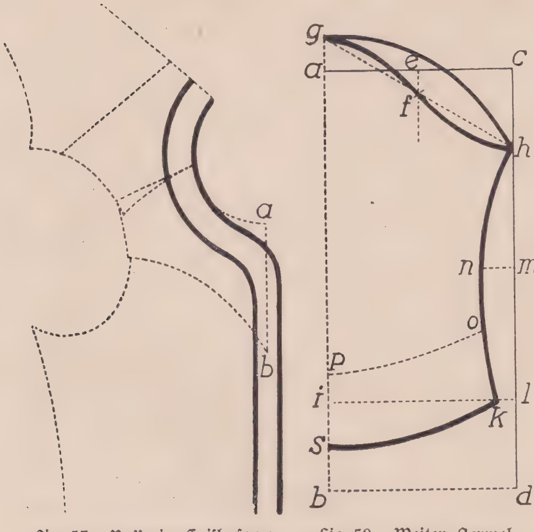


Fig. 57. Passe in Geishaform. Fig. 58. Weiter Aermel.

Für Bündchen und Um=

legkragen lassen sich die gleichen Muster verwenden, wie beim Nachthemd. Man kann den Halsausschnitt aber auch eckig oder in Geishaform (Fig. 57) machen. Um eine Passe in Geishaform herzustellen, werden Vorder- und Rückenteil mit den Halsecken in der Passenbreite (5—6 cm) zusammengelegt und die Passe nach Fig. 57 gezeichnet. a—b hat die Richtung des Längsfadens. Im Rücken wird die Passe zusammengesetzt. In gleicher Weise benutzt man Vorder- und Rückenkoller des Nachthemdes Fig. 20 und 21, um eine Geishapasse zum Nachthemd zu zeichnen. Für den Aermel verwendet man den gewöhnlichen Aermel zum Nachthemd oder die weitere Form.

Weite Form des Aermels zu Nachthemden, Bettjacken, Morgenjacken.

Die Länge a—b des Rechtecks (Fig. 58) beträgt die äußere Armlänge (siehe Fig. 4, Maß 8).

a—c ist die Hälfte der Armweite, dazu $^1/_4$—$^1/_3$ dieser Hälfte. a—e ist die Hälfte von a—c. c—h ist gleich wie c—e. a—g = 3 cm. Der Bogen g—f—h für den Unterarm führt zur Hälfte 1—$1^1/_2$ cm über, zur Hälfte unter der Hilfslinie g—h durch.

Der Bogen des Oberarmes führt durch e oder auch 1 cm oberhalb e.

h—l ist die innere Armlänge weniger das Bündchen oder die Garnitur (4—8 cm); m—n ist 1 cm weniger als die Hälfte von c—h. k—l = 2 cm und i—s = 6—8 cm.

Die punktierte Linie p—o gibt die Randlinie des $^3/_4$ langen Aermels.

Morgenjacke.

Zu Morgenjacken (Fig. 59) kann das gleiche Muster verwendet werden, wie zu Bettjacken (Fig. 55, 56). Die Schoßlinien p—b (Fig. 55) und i—s (Fig. 56) werden dann aber ca. 30 cm lang gemacht.

Wünscht man die Vorderteile mit Fältchengarnitur zu versehen, so hat man die Fältchen zuerst zu nähen und dann nach dem Muster auszuschneiden, wobei man nicht vergessen darf, die Fältchen in der ganzen Länge hinunter zu heften.

Will man das Vorderteil mit Koller ausstatten, so schneidet man dasselbe dem Muster entsprechend und versieht dann das um das Koller verkürzte Vorderteil mit einer entsprechenden Stoffzugabe für die Falten.

Für einen viereckigen Ausschnitt hat man den obern Teil des Musters als Grundlage zu nehmen. Geishapasse siehe Fig. 57.

Morgenjacken versieht man gern mit $^3/_4$ langen Aermeln.

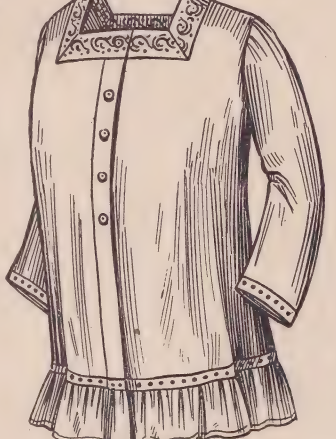


Fig. 59. Morgenjacke.

Ellbogenärmel.

Man zeichnet ihn in ein Rechteck (s. Fig. 60), dessen Breite die Hälfte des Armumfanges und $^1/_{10}$ dieses Umfanges beträgt. Die Rechtecklänge ist die äußere Aermellänge mit 1—2 cm Zugabe. a—e beträgt $^1/_{10}$ des halben Armumfanges, e—f ist die Ellbogenlänge, f—g = $^1/_{10}$ des Armumfanges, d—m ist die Hälfte der Handweite mit

einer Zugabe von 1—2 cm. Die Linie p—m wird senkrecht zu m—g gestellt. Der Abstand p—s beträgt 1 cm weniger als die innere Aermellänge. Punkt l liegt in der Mitte zwischen s und p, ebenso Punkt u zwischen a und b. Zwischen k und l, u und t, e und q liegt jeweilen ein Abstand gleich $^1/_{10}$ des Armumfanges. r—s beträgt die Hälfte dieses Abstandes, die Linie r—o verläuft parallel zu s—k—p. Die Abstände m—n und g—h betragen ebenfalls $^1/_{10}$ des halben Armumfanges.

Fig. 60. Ellbogenärmel.

Herrenhemden.

Folgende Maße sind zu nehmen:

1. Hemdenlänge, vom Halswirbel bis zur gewünschten Länge.
2. Brustlänge.
3. Schulterbreite.
4. Halsweite.
5. Armweite.
6. Aeußere Aermellänge.
7. Handbündchenweite.

Herrennachthemd.

Stoffbedarf 3 m 50 cm bis 4 m bei einer Breite von 80—90 cm.

Das Koller (Fig. 61) wird in ein Rechteck gezeichnet, dessen Länge a—c gleich ist der halben Schulterbreite und dessen Breite a—b $^1/_3$ der halben Halsweite + 4 cm ist. a—e beträgt $^1/_3$ der halben Halsweite und $1^1/_2$ cm. a—h und d—f sind $^1/_3$ der halben Halsweite weniger 1 cm. f—g ist 1 cm.

Das runde Halsbündchen (Fig. 62) wird in ein Rechteck gezeichnet, dessen Länge a—c gleich ist der halben Halsweite dazu 2 cm, die Breite a—b beträgt 7 cm. c—e ist $1^1/_2$ cm, c—f = 2 cm; b—g ist die Hälfte von a—b.

Der Umlegekragen (Fig. 63). Das Rechteck hat eine Länge a—c, die gleich ist der halben Halsweite; die Breite beträgt 10 cm. a—e und d—g betragen 4 cm. e—f = $4^1/_2$ cm.

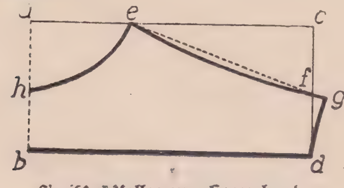


Fig. 61. Koller zum Herrenhemd.



Fig. 62. Halsbündchen zum Herrenhemd.

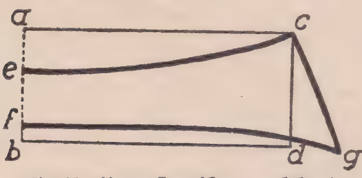


Fig. 63. Kragen zum Herrennachthemd.

Zum Aermel (Fig. 64) wird das Rechteck in der Länge a—b gleich der Aermellänge weniger 3—6 cm für Bündchen oder Manschetten gemacht. a—c beträgt die Hälfte der Armweite dazu $^1/_4$ bis $^1/_3$ dieser Hälfte. c—g = $^1/_4$ von a—c, und e—f = 2—$2^1/_2$ cm. d—i ist 1 cm mehr als c—g, i—h 2 cm weniger als d—i.

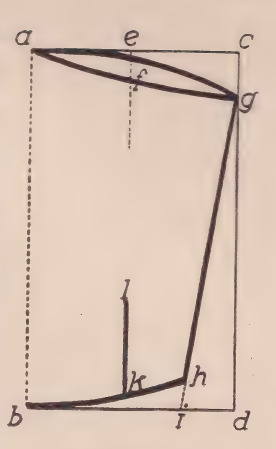


Fig. 64. Aermel zum Herrennachthemd.

Beim Zuschneiden ist das Aermelmuster nicht doppelt, sondern offen in seiner ganzen Breite aufzulegen, und zwar mit der Kante h—g am Unterärmel genau an den Längsfaden, wenn immer möglich an eine Webekante (Ende).

Das Rückenteil (Fig. 66) zum Stock hat eine Länge a—b gleich der Hemdenlänge, a—c ist die halbe Stoffbreite. c—f ist $^1/_3$ der halben Kollerbreite, c—h beträgt so viel wie der hintere Aermelrand (a—f—g) Fig. 64, weniger c—f. f—g = $2^1/_2$ bis 3 cm. g—e ist gleich wie e—g am Koller. Am Vorderteil ist f—h wie b—d am Koller, die Tiefe des Halsausschnittes h—k ist gleich der Breite h—e, die Schlitzlänge a—l ist 50—52 cm.

Wird das Vorderteil (Fig. 65) am Halse eingezogen, so kann der Brustsaum aus dem übrigbleibenden Stoff von a—h genommen werden, wird es aber in Falten gelegt, so hat m n zuerst die Brustsäume anzusetzen, dann die Falten zu nähen

Fig. 65. Vorderteil

Fig. 66. Rückenteil

zum Herrennachthemd.

und erst dann den Ausschnitt der Zeichnung gemäß auszuführen. Für die Stockspickel wird ein Quadrat von 6—7 cm Größe geschnitten und in 2 Dreiecke zerlegt.

Die Handbündchen werden der Faustweite entsprechend und 12—15 cm breit gemacht.

Bei diesen Nachthemden kann der Schluß auch in Geishaform (s. Fig. 57) angebracht werden. Dabei hat man zu beachten, daß er nicht zu weit sei, sondern gut an den Hals anschließe.

Das Herrentaghemd.
(Fig. 73.)

Die Muster zu Vorder- und Rückenteil, sowie zum Koller und runden Halsbündchen sind die gleichen wie zum Nachthemd. Damit das Koller besser sitze, legt man es auch beim Zuschneiden mit der vordern Kante e—g, die man dann nicht schweift, fadengerade an die Längskante des Stoffes und setzt das Koller in der Rückenmitte zusammen.

Fertige Brusteinsätze, ebenso farbige, welche mit Uebertrittsfalte versehen sind, schneidet man den folgenden Musterzeichnungen entsprechend, die selbstverfertigten erweitert man noch um eine Nahtzugabe.

Eckiger Brusteinsatz.
(Fig. 67.)

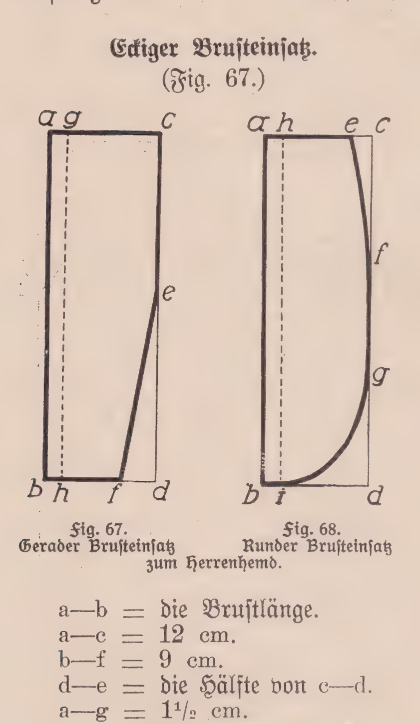


Fig. 67. Gerader Brusteinsatz
Fig. 68. Runder Brusteinsatz
zum Herrenhemd.

a—b = die Brustlänge.
a—c = 12 cm.
b—f = 9 cm.
d—e = die Hälfte von c—d.
a—g = $1^1/_2$ cm.

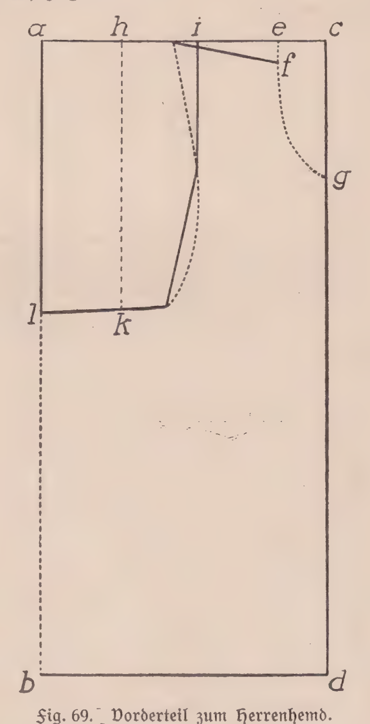


Fig. 69. Vorderteil zum Herrenhemd.

Runder Brusteinsatz.
(Fig. 68.)

a—b = Brustlänge.
a—c = 12 cm,

d—g = b—d.
e—c = $1^1/_2$ cm.
f—g = $^1/_3$ von a—b.
a—h = $1^1/_2$ cm.

Beim Vorderteil mit Brusteinsatz (Fig. 69) macht man e—h gleich wie b—d am Koller. Die Hilfslinie g—h an der Brust (Fig. 67) wird genau auf

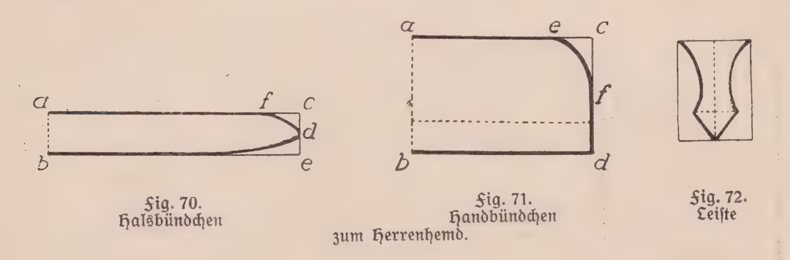


Fig. 70. Halsbündchen

Fig. 71. Handbündchen zum Herrenhemd.

Fig. 72. Leiste

h—k am Hemd gelegt, der äußere Brustrand wird nachgezeichnet und $^1/_2$ cm innerhalb ausgeschnitten. Der Stoffüberschuß l—k wird in Falten geordnet.

Zur Manschette (Fig. 71) macht man die Rechtecklänge a—c = der halben Faustweite und 3 cm dazu. Die Breite a—b ist 9 cm, c—e und c—f = 3 cm. Für ein gerades Halsbündchen (Fig. 70) macht man die Rechtecklänge a—c = der Hälfte der Halsweite und $2^1/_2$ cm dazu, a—b = $3^1/_2$ cm, c—f = $1^1/_2$ und c—d = 2 cm.

Die Schlitzlänge am Stock beträgt 25—30 cm.

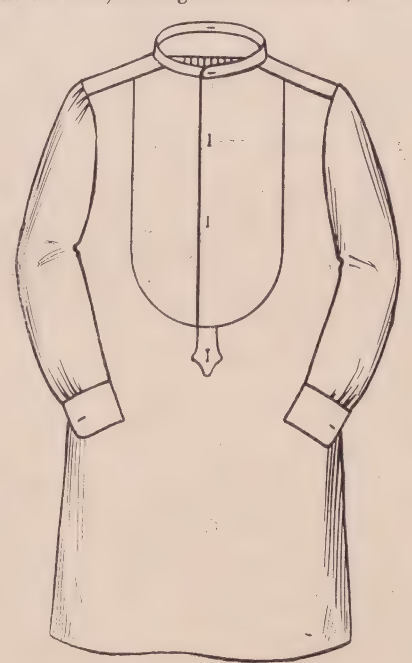


Fig. 73. Herrenhemd.

Schürzen und Unterröcke.

Weite Schürze.

Stoffbedarf: 2—3 m.

Erforderliche Maße: Länge und Taillenweite.

Für den Latz: Achselmitte bis Taillenschluß, Schulterbreite.

Das Rechteck a—b (Fig. 74) erhält eine Länge gleich der Schürzenlänge, hinzugerechnet wird noch der Saum und allfällige Falten.

Wünscht man ein Volant anzubringen, so ist dessen Breite von der Länge a—b abzuziehen. a—c = der halben Stoffbreite. Der Abstand e—c = 3 cm. Um diesen Abstand hat das Seitenteil breiter zu sein als das halbe Vorderteil. Wird der Schnitt für den Unterrock verwendet, so beträgt der Abstand e—c 4 cm.

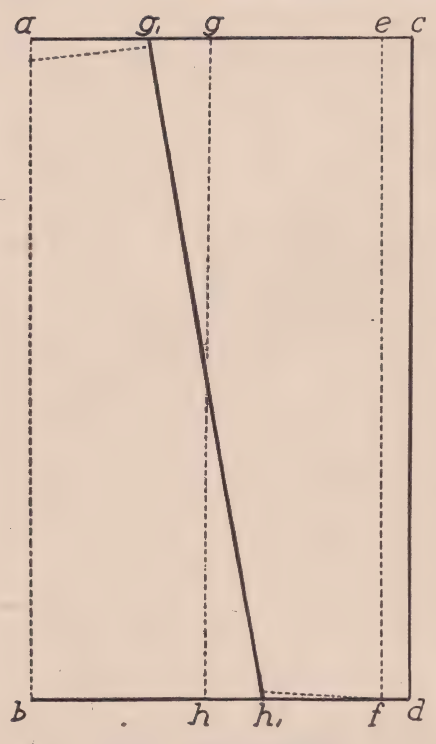


Fig. 74. Schnitt zur Schürze.

Die Abschrägung der Schürze beträgt 10—14 cm. Sie richtet sich nach der Länge und auch nach der Stoffbreite. Durch die Mitte zwischen a und e wird eine senkrechte Hilfslinie g—h gezogen und links und rechts davon die Abschrägung abgetragen. Beträgt diese 14 cm, so ist $g—g_1 = 7$ cm, und $h—h_1 = 7$ cm.

Nun wird die schiefe Seite des Vorderteils mit der schiefen Seite des Seitenteils durch eine englische Naht verbunden. Oben wird das Vorderteil 1 cm tief ausgerundet, die Ausrundung verläuft am Seitenteil.

Am Latz (Fig. 75) ist a—b das Maß von der Achselmitte bis zum Taillenschluß, a—c die halbe Schulterbreite weniger $^1/_{10}$ der ganzen Schulterbreite. c—e = 5 cm, c—f = 1 cm, b—k und h—i = 5 cm. k liegt 1 cm höher als die Wagrechte.

Für den Gürtel (Fig. 76) beträgt die Rechtecklänge a—c $^1/_3$ der Taillenweite, a—b ist die Hälfte von a—c. c—f und c—g = $3^1/_2$ cm, b—e 7 cm, b—h = die halbe Taillenweite und $^1/_2$ cm dazu, wenn man die Schürze mit Bindbändern versieht. Schließt man mit Knopf, so sind noch 2—3 cm hinzuzurechnen.

Die Aermelschürze.

Stoffbedarf: 3 m 50 cm bis 5 m je nach der Breite des Stoffes.

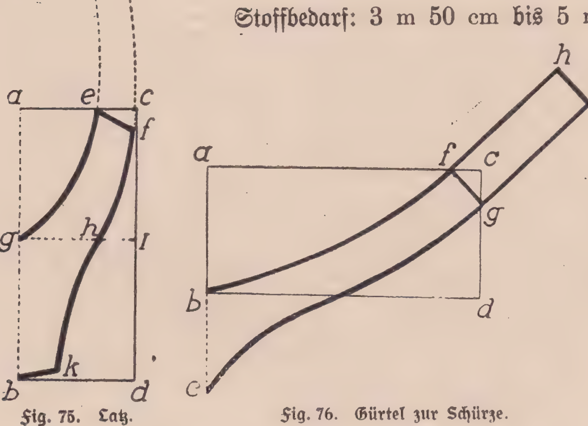


Fig. 75. Latz.

Fig. 76. Gürtel zur Schürze.

Für diese können die Muster zum Nachthemd mit Koller (s. S. 701) verwendet werden. Die Rückenmitte ist an die Webekante (Ende) anzulegen und für die Säume noch 5—6 cm zuzugeben. Reicht die Stoffbreite dazu nicht aus, so sind

die Säume anzusetzen. Wünscht man ein spitzes Koller, so ist die Spitze und der entsprechende Ausschnitt am Vorderteil in gleicher Weise zu konstruieren und auszuführen wie in Fig. 17.

Auch zum Aermel läßt sich Fig. 22 oder Fig. 58 verwenden.

Die Hängeschürze.

Zu einer glatten Hängeschürze läßt sich der Schnitt Fig. 18 und 19 verwenden. Die Maße dürfen dabei nicht zu knapp genommen und die Achseln müssen gegen den Halsausschnitt hin verbreitert werden. Der Ausschnitt kann in beliebiger Weise (spitz, gerundet oder eckig) gestaltet und in gefälliger Weise mit abstechendem Stoff oder farbigen Borten garniert werden.

Die Reformschürze.

Stoffbedarf: 1 m 50 cm bis 2 m.

Nötige Maße sind: Schulterhöhe, Schulterbreite, Halsweite, **Hüftweite**, Schürzenlänge von der Taille an gerechnet.

Die Höhe a—b des Rechteckes setzt sich zusammen aus der Schulterhöhe a—d und der Schürzenlänge b—d. a—g beträgt die halbe Schulterbreite weniger 1 cm. a—e = $^1/_5$ der Halsweite weniger 1 cm. Die Achselsenkung g—f ist 4 cm, g—h ist $^1/_3$ von a—d. h—k = 1 cm. d—n = $^1/_3$ der halben Schulterbreite weniger 1 cm.

b—w = 14—16 cm, je nach der Länge der Schürze, m—l = 2 cm.

h—p = 6—8 cm; er richtet sich nach dem Abstand b—w. Der Punkt p liegt 1 cm unterhalb der Hilfslinie c—h.

Je nach dem Brustumfang wird die Linie p—o mehr oder weniger stark geschweift. Der Abstand von der Geraden beträgt 3—4 cm, und zwar liegt die stärkste Schweifung oberhalb der Mitte der Geraden o—p. d—n und o—t machen zusammen die Hälfte der Hüftweite.

t—s_1 = 9 cm und s—s_1 = $1^1/_2$ cm. v—u = 20—22 cm.

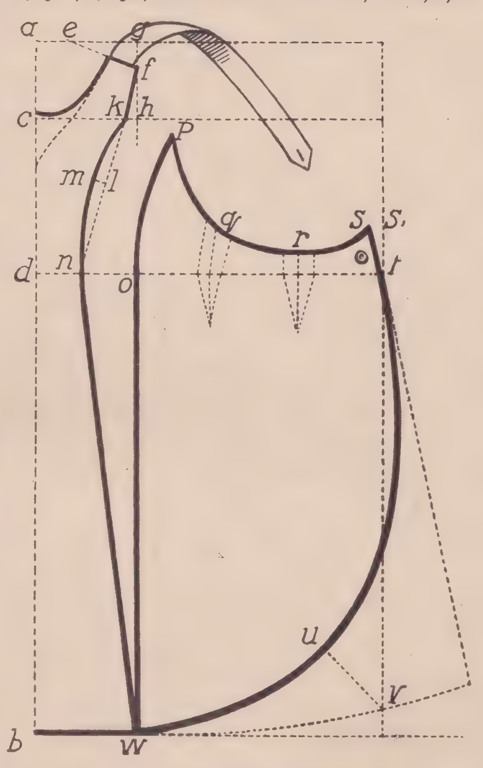


Fig. 77. Schnitt zur Reformschürze.

Will man die Schürze nicht abrunden, so hat man s—t in gerader Linie fortzusetzen. Der Stoffüberschuß in der Taille wird auf zwei Ausnäher verteilt. Der erste Ausnäher q steht im ersten Drittel von p—s und ist in der Taille 4—6 cm tief und 14—16 cm lang. Er ist um etwa 2 cm schräg nach vorn gestellt. Der zweite Ausnäher r steht im zweiten Drittel, ist 4 cm tief, 12 cm lang und steht in senkrechter Lage.

Kurzer Unterrock (Fig. 78).

Stoffbedarf: 2—2 m 50 cm bei einer Breite von 75—80 cm.

Erforderliche Maße sind:

Vorderlänge, Seitenlänge, hintere Länge, Taillenweite, Hüftweite, ca. 18 cm unter dem Taillenschluß zu messen.

Zu diesem Unterrock kann der Schnitt zur weiten Schürze verwendet werden (Fig. 74). Die Linie a—b ist in diesem Falle gleich der Rocklänge, der Abstand e—c beträgt 4 cm.

Zur Hinterbahn wird eine ganze Stoffbreite verwendet, in der Mitte derselben wird der Schlitz 30 cm tief eingeschnitten. Die Teile werden so zusammengesetzt, daß immer eine gerade und eine schiefe Seite verbunden werden, dabei hat der Ueberschuß der schiefen Seite unten vorzustehen (siehe Fig. 78). In der Mitte der halben Vorderbahn wird ein Ausnäher von 2 cm Tiefe und 9 cm Länge angebracht, ebenso werden die schiefen Seiten der Vorder- und Seitenbahn auf 2 cm Breite und 9 cm Länge abgerundet. Der obere Ausschnitt beträgt in der vordern Mitte 2 cm und erstreckt sich auslaufend auf die Seitenbahn.

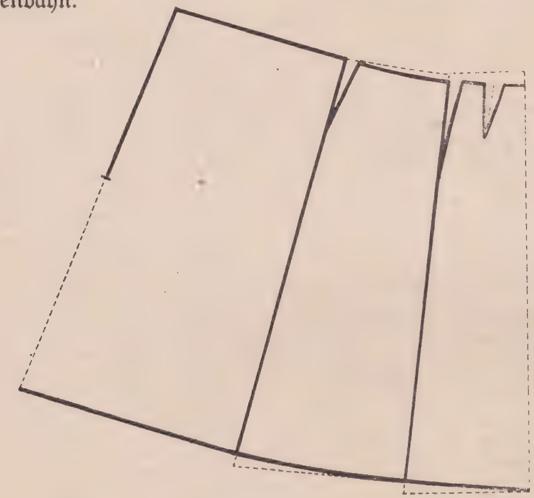


Fig. 78. Schnitt zum Unterrock.

Wird ein runder Gurt, der nach Fig. 37 konstruiert werden kann, verwendet, so wird die Rocklänge um die Breite des Bundes verkürzt. Bei dieser Schnittart des Unterrockes können aber Vorder- und Seitenteil nur dann aus einer Breite geschnitten werden, wenn der Stoff ein Umkehren des Seitenteils gestattet. Bei langhaarigen Stoffen oder Musterungen, die ein Aufwärts und Abwärts haben, geht es nicht an. In diesem Falle muß das Seitenteil extra geschnitten werden.

Kinderwäsche.

Umschlagtücher und Windeln macht man 100 cm lang und 75—80 cm breit. Kleine Windeln zum Einlegen macht man 45 cm im Quadrat, größere 60 cm im Quadrat. Diese werden am besten aus alter Leinwand (alten Leintüchern) gemacht, da neuer Stoff nie so weich ist.

Erstlingshemdchen (Schlüttli).

Stoffbedarf 47 cm im Quadrat.

Das Muster wird in folgender Weise hergestellt:

In ein Rechteck von 47 cm Breite und halb so großer Höhe (23 1/2 cm) zeichnet man folgende Abstände ein:

a—e = 7 1/2 cm,
c—p = 9 cm,
p—o = 1 cm,
k—l = 4 1/2 cm,
k—m = 2 1/2 cm,
k—n = 3 cm,
a—f = 11 1/2 cm,
f—g = 9 cm
g—i und g—h = 3 cm.

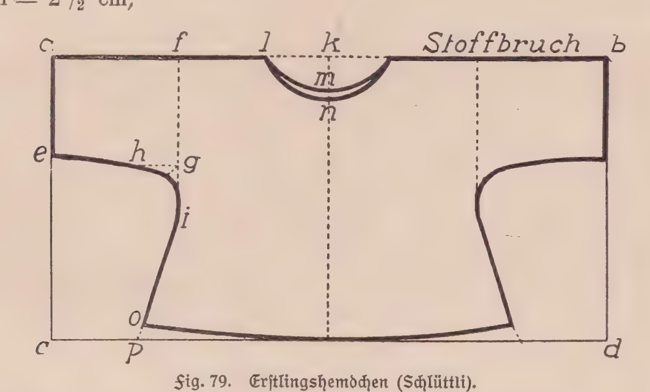


Fig. 79. Erstlingshemdchen (Schlüttli).

Der Stoff wird bei a—b doppelt gelegt. In der Rückenmitte wird das Hemdchen aufgeschnitten und ein Untertritt von 10 cm Breite an der linken Seite angesetzt.

Hemdchen mit eingesetzten Aermeln (Schlüttli).

Das Rechteck (Fig. 80) ist an der Stoffbruchkante a—b 24 cm, a—c beträgt 30 cm.

Folgende Abstände sind zu bezeichnen:

a—f = 4 cm,
a—e = 3 1/2 cm,
f—g = 6 1/2 cm,
g—h = 1 1/2 cm,
g—i = 2 cm,
o—p = 2 1/2 cm,

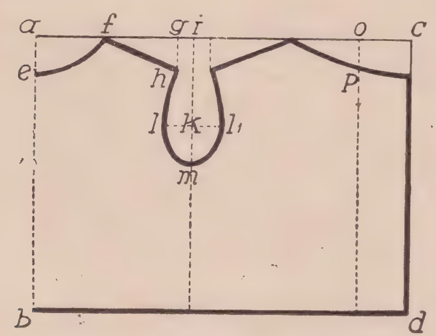


Fig. 80. Schnitt zum Hemdchen.

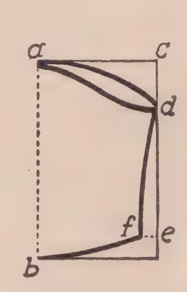


Fig. 81. Aermel zum Hemdchen.

i—m = 10 cm, i—o = i—a,
i—k = $7^1/_2$ cm, o—c = halber Uebertritt
k—l und k—h = 3 cm, (5 cm).

Zum Aermelchen (Fig. 81) beträgt die Rechteckhöhe a—b $22^1/_2$ cm, die Breite a—c = 14 cm, c—d = 5 cm, d—e = 15 cm und e—f = 2 cm.

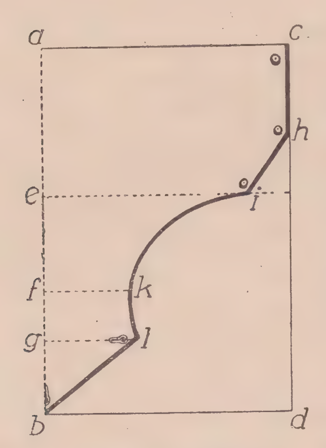


Fig. 82. Windelhöschen.

Windelhöschen (Fig. 82).

Die Rechteckhöhe beträgt 44 cm, die Breite = 33 cm. Die Abstände g—b, g—l und f—k betragen je 8 cm. g—f = 6 cm, f—e = 10 cm und e—i = $25^1/_2$ cm. c—h = 14 cm.

Der Linie b—l—i—h—c entlang soll eine 3 cm breite Stoffzugabe gemacht werden für den Saum. Vorteilhaft ist es, wenn man die Linie a—b nicht fadengerade, sondern diagonal nimmt, so daß b—l und i—h in fadengerader Richtung laufen. Der Gurt wird 55 cm lang und in offener Breite 8 cm geschnitten.

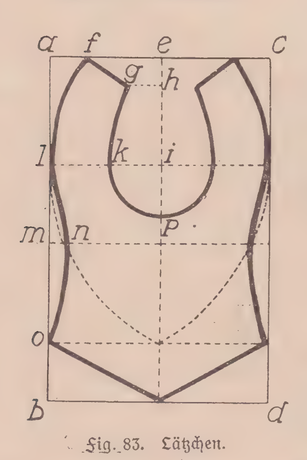


Fig. 83. Lätzchen.

Lätzchen (Fig. 83).

Die Rechteckhöhe a—b mißt 27 cm, die Breite 17 cm. Abstand a—e = der Hälfte des Rechteckes.

e—f = $4^1/_2$ cm, e—h = $2^1/_2$ cm,
h—g = $1^1/_2$ cm, h—p = 11 cm,
h—i = $5^1/_2$ cm, i—k = 4 cm,
k—l = f—g, o—b = $4^1/_2$ cm, m—n = $1^1/_2$ cm.

Tragrock mit verstellbarer Weite (Fig. 84).

Die Rechtecklänge beträgt 80 cm, die Breite 13 cm. Die Länge wird in acht gleiche Teile von je 10 cm zerlegt.

c—d = $1^1/_2$ cm, f—e und f—p = 4 cm,
f—o = $4^1/_2$ cm, g—h = 2 cm, i—k = 7 cm, a—l = $7^1/_2$ cm, l—m = 3 cm,
b—n = 15 cm.

Bei r—s wird ein Einschnitt gemacht, um das eine Gurtende durchzuziehen. Der Gurt wird vorn mit einer Schleife gebunden. Die Achseln werden durch Achselstücke oder Bänder miteinander verbunden.

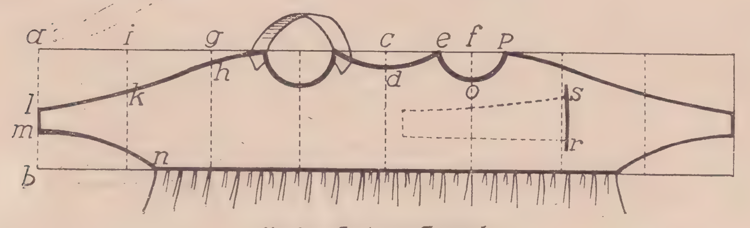


Fig. 84. Gurt zum Tragrock.

Der Rock, der in einem Rechteck geschnitten wird, hat eine Weite von 80—90 cm und eine Länge von 60—65 cm. Sehr hübsch läßt er sich z. B. mit einer Kreuzstichborte (s. Fig. 237—243) garnieren.

Erstlingshäubchen.

Für Erstlingshäubchen (s. Fig. 86) aus Battist, Musselin, Spitzenstoff usw. eignet sich hauptsächlich das Muster Fig. 87. Man zeichnet die Linie a—b in einer Länge von 22 cm, e—f bezeichnet die Mittellinie, c—i und i—h sind je 15 cm, d—f und f—g je $11\frac{1}{4}$ cm. Um den Bogen d—k—g ziehen zu können, macht man e—k $8\frac{1}{2}$ cm lang. Nun werden die Kanten c—d und g—h zusammengenäht, d—k—g wird eingereiht, zusammengezogen und mit einem kleinen runden Mittelstück von $2\frac{1}{2}$—3 cm Durchmesser bedeckt. Die vordere Randlinie a—b wird z. B. mit einer Rüsche fertig gemacht. Häubchen aus Spitzenstoff und Tüll werden gerne mit einem leichten Seidenfutter unterfüttert.

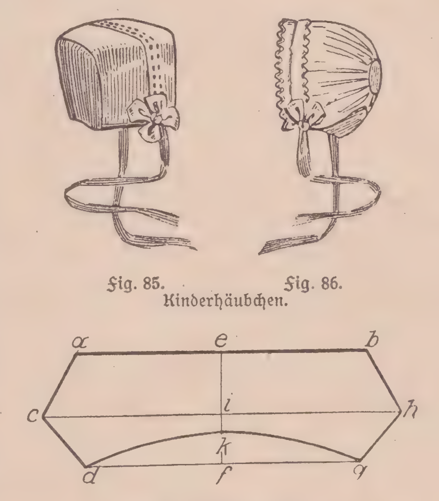


Fig. 85. Fig. 86.
Kinderhäubchen.

Fig. 87. Erstlingshäubchen.

Vorstehendes Muster eignet sich für ganz kleine Häubchen, will man sie größer haben, so mißt man am Kinde die Umrahmung des Gesichtchens, bestimmt nach diesem Maße die Linie a—b und vergrößert die übrigen Abstände entsprechend.

Haube für Kinder bis zu 1 Jahr.

Dieses Muster eignet sich zur Herstellung von Hauben aus Stoff, sowie zur Anfertigung von gestrickten und gehäkelten Hauben.

Man stellt ein Rechteck a—b—c—d her, dessen Länge 34 cm beträgt, die Breite a—c ist $11\frac{1}{2}$ cm. Die Mittellinie g—h beträgt 22 cm, f—i 10 cm, c—e und e—f je 11 cm. c—e und e—f, sowie i—k und d—k werden zusammen genäht, und die Haube je nach dem Material fertig gemacht. Wünscht man den in Fig. 85 gezeigten Ueberschlag zu machen, so verbreitert man die Linie a—c um die gewünschte Umschlagbreite. Will man die Haube auf ein bestimmtes Maß machen, so mißt man die Umrandung des Gesichts, zieht davon 4—5 cm ab und macht Linie a—b nach diesem Maße. Von der Stirne aus über den Hinterkopf bis zum Hals gemessen, ergibt mit 1—2 cm Zuschlag das Maß für h—g.

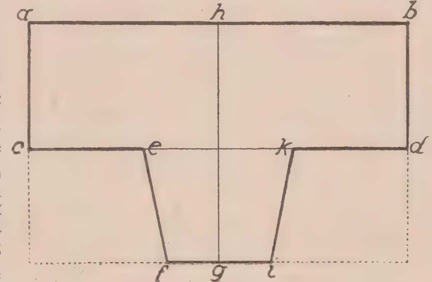


Fig. 88. Haube für Kinder bis zu 1 Jahr.

Haube für 1—2jährige Kinder (Fig. 89).

Dieses Muster eignet sich ebenso zur Herstellung von gestrickten, gehäkelten und Stoffhauben. Man zeichnet ein Rechteck von 37 cm Länge und 12 cm Breite, für die leicht gerundete vordere Randlinie gibt man bei der Mittellinie 1 cm Zumaß, wünscht man einen Umschlag, wie bei Fig. 85, so hat man das Rechteck um die gewünschte Breite des Umschlages breiter zu machen. Für das Stück am Hinterkopf macht man e—f 7 cm, g—h 14 cm, h—i ist $7^1/_2$ cm, die Abrundung beträgt $1^1/_2$ cm, die Rundung bei g $^1/_2$ cm.

Will man die Haube nach Maß machen, so beträgt a—b die Umrahmung des Gesichtes weniger 3—4 cm. Für a—c mißt man von der Stirne bis zum Scheitel, a—c und h—g ergeben zusammen den Abstand von der Stirne bis zum ersten Halswirbel mit einer Zugabe von 1—2 cm, a—c, b—d und e—f ergeben zusammen die Weite der Haube um den Hals.

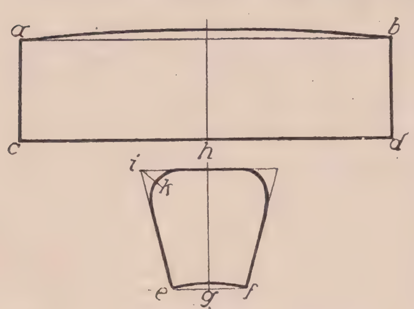


Fig. 89. Haube für 1—2jährige Kinder.

Zur Verzierung, wenn die Haube aus Stoff gearbeitet wird, eignet sich eine Borte in Flachstichstickerei, (s. Fig. 247 u. 248) oder in Kreuzstichstickerei (s. Fig. 237—243, Anleitung daselbst). Ueberhaupt wird man bei einigem Nachdenken selbst allerlei Möglichkeiten herausfinden, die Häubchen nett auszustatten, doch soll man sich, wie übrigens bei allen Kinderkleidern, vor einem Zuviel der Garnitur hüten und nie vergessen, daß diese die Zweckmäßigkeit des Kleidungsstückes nicht beeinträchtigen darf.

Kinderbeinkleid für drei Altersstufen (Fig. 90).

		1 Jahr	2 Jahre	6 Jahre
Rechteckhöhe	a—b	32 cm	46 cm	58 cm
Rechteckbreite	a—c	60 „	64 „	82 „

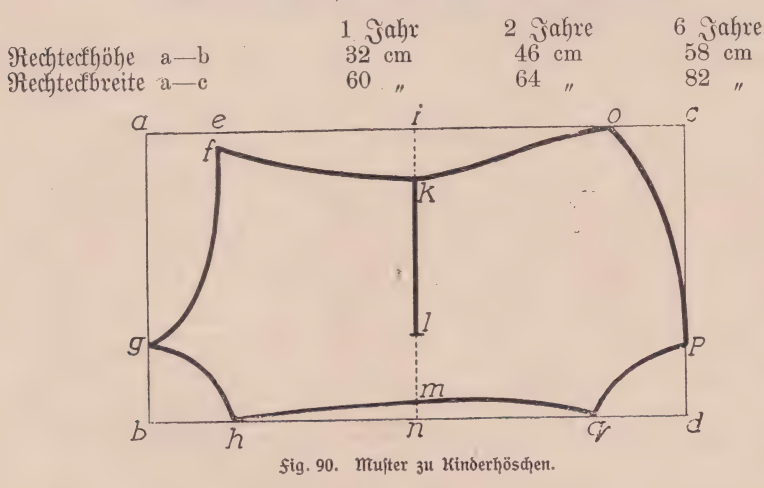


Fig. 90. Muster zu Kinderhöschen.

		1 Jahr	2 Jahre	6 Jahre
Abstand	b—h und q—d	9 cm	10 cm	14 cm
„	b—g und d—p	6 „	10 „	18,5 „
„	c—o	7 „	8 „	9 „

	1 Jahr	3 Jahre	6 Jahre
Abstand i—k	6 cm	8 cm	9,5 cm
„ a—e	7,5 „	8—8,5 „	9 „
„ e—f	2 „	6 „	7,5 „
„ k—l	18 „	20 „	22 „
„ m—n	1 „	1,5 „	2 „

Die Schlitze k—l werden mit Ueber- und Untertritt versehen (siehe Fig. 7), die obern Beinkleidränder in einen vorderen und hinteren Gurt gefaßt, dessen Länge ohne Uebertritt gleich ist der Taillenweite.

Achselschlußhemd für drei Altersstufen (Fig. 91).



Fig. 91. Achselschlußhemdchen für Kinder von 1—6 Jahren.

		1 Jahr	3 Jahre	6 Jahre
Länge a—b		55 cm	65 cm	75 cm
Abstand a—c	halbe Schulterbreite	13 „	13,5 „	14 „
„ c—d	Armlochausschnittbreite	3,5 „	3,5 „	4 „
„ c—e	Achselbreite	3 „	3,5 „	4 „
„ a—g	Halsausschnitt am Vorderteil	7,5 „	8 „	8,5 „
„ a—f	Halsausschnitt am Rückenteil	6,5 „	7 „	7,5 „
„ g—i		5,5 „	6 „	6,5 „
„ f—h		5 „	5,5 „	6 „
„ b—p	halbe untere Weite	29 „	31 „	33 „
„ d—k	Tiefe des Armlochausschnittes	14 „	14,5 „	15 „
„ k—l	Schweifung der Seitennaht	8 „	8,5 „	9 „
„ m—l		2 „	2 „	2 „

Anstatt eckigen kann man natürlich auch runden Ausschnitt anbringen.

Nachthemd für Kinder (Fig. 92).

Länge = 75 cm
Abstand a—a_1 = 6 cm
Abstand k—c = 6 cm
„ b—d = 36 cm

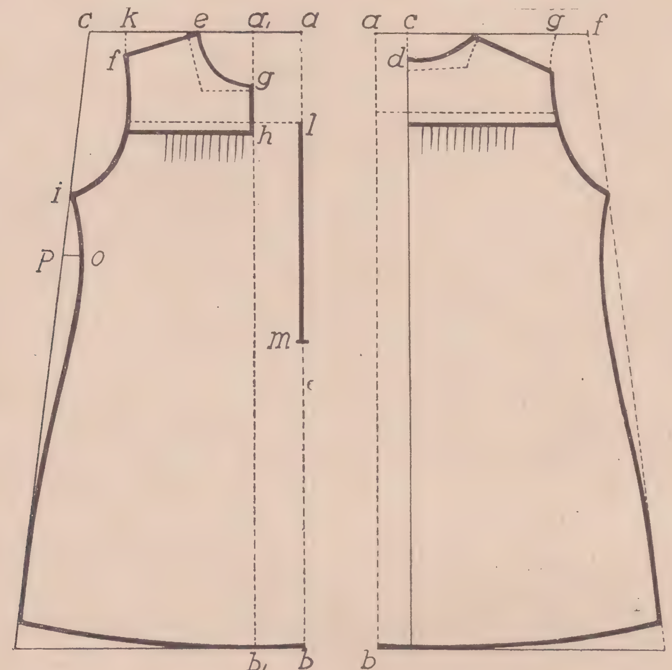


Fig. 92. Vorderteil zum Nachthemd für Kinder. Fig. 93. Rückenteil

Abstand a_1—k = 15 cm
„ a_1—e = 5 cm
„ a_1—g = a_1—e
„ k—f = $2^1/_2$ cm
Abstand c—i = 16 cm
„ i—p = 10 cm
„ p—o = 2 cm
„ l—m = 25—30 cm.

Die Kollerhöhe beträgt 10 cm. Der Stoffüberschuß h—l wird in das Koller eingereiht. Man kann auch einen eckigen Halsausschnitt anbringen.

Am Rückenteil beträgt der Abstand c—d 3 cm und g—f 4 cm.

Die Grundform zum Aermel (Fig. 94) ist die nämliche wie zum Frauennachthemd (s. S. 702). Die hintere Weite beträgt 35 cm, die vordere 26 cm. Der Abstand a—a_1 = 10 cm, h—f und h—g = $1^1/_2$ cm.

Das gleiche Muster dient auch zur Anfertigung von Aermelschürzen (s. Seite 718), ohne Stoffzugabe h—l verwendet man es zu Hängeschürzen (s. Seite 719).

Im übrigen lassen sich Hemden für Kinder von fünf Jahren an ebenso nach den Maßverhältnissen konstruieren wie für Erwachsene.

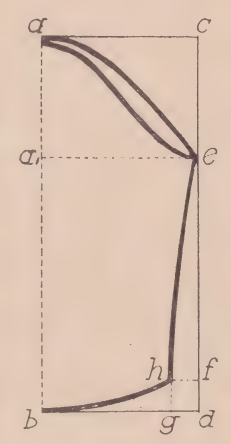


Fig. 94. Aermel.

Leibchen (Fig. 95).

Fig. 95 zeigt die Konstruktion eines Leibchens mit angeschnittenen Achseln, welches im Verhältnis zum Rechteck entworfen und so in ganz verschiedenen Größen ausgeführt werden kann.

Rechteckbreite: 30 cm. 4 cm mehr für das Uebertreten des Rückenteils. Das Rechteck wird so doppelt o—d als Bruchkante vorgelegt.

Rechteckhöhe: $37^1/_2$ cm (Schulterhöhe).
Seitenhöhe (a—b): = $^1/_2$ Rechteckhöhe.
Achselecke c: = $^1/_3$ der Rechteckbreite
Achselbreite: = $^1/_6$ der Rechteckbreite.
Achselsenkung: = $^1/_{12}$ der Rechteckbreite.
Ausschnittiefe hinten: = $^1/_3$ Rechteckbreite.
Ausschnittiefe vorn: = $^1/_3$ Rechteckbreite, dazu 2—$2^1/_2$ cm.

Fig. 95. Leibchen mit angeschnittenen Achseln.

Beim Zuschneiden wird der Stoff für Vorder- und Rückenteil doppelt genommen, am Rückenteil 3—5 cm zugegeben (60 cm), 3—5 cm für das Uebertreten und den 3 cm breiten Saum. Hals- und Armausschnitt werden schön geschweift. Armloch und Halsausschnitt sind mit Schrägstreifen zu umfassen.

An dieses Leibchen wird gern ein Unterröckchen gesetzt, das in den Maßverhältnissen des kurzen Unterrockes (Fig. 78) zuzuschneiden ist, jedoch nur mit einer abgeschrägten Vorderbahn und zwei geraden Seitenbahnen.

Kinderkleidchen (Fig. 96).

Zu diesem einfach und leicht zu arbeitenden Kleidchen, das man auch als Aermelschürze anfertigen kann, benutzt man das Muster Fig. 99.

Um Linie a—b zu erhalten, mißt man von der Schulter bis zur gewünschten Länge, jedenfalls noch 7—10 cm oberhalb des Knies. k—i kann man anstatt gerade leicht schräg verlaufen lassen. Um a—e zu erhalten, mißt man bei ausgestrecktem Arm vom Halswirbel bis zur gewünschten Länge. Den Halsausschnitt kann man, je nachdem es sich z. B. für Sommer- oder Winterkleider handelt, viereckig oder rund gestalten. Man vergesse auch nicht, für den Schluß im Rücken eine genügend breite Untertrittsleiste anzubringen. Zum Plissee schneide man ein genügend breites und langes, gerades Stück, ordne es zu Falten und setze es dem Leibchen auf. Zum Schluß bringe man den Gurt an und verziere die Ränder am Halsausschnitt und den Aermeln mit einer einfachen, farbigen Borte oder Stickerei.



Fig. 95. Kinderkleidchen.

Russenkittelchen für kleine Knaben (Fig. 97).

Die senkrechte Linie a—c hat eine Länge von 58 cm, a—b eine Länge von 30 cm.

a—k beträgt 15 cm, a—e = $7^1/_2$ cm, a—d = 4 cm.

Auf der Linie k—h werden $^1/_4$ der Oberweite und eine Zugabe von 5 bis 8 cm abgemessen = 22 cm, c—i beträgt 30 cm. Vorn in der Mitte oder seit-

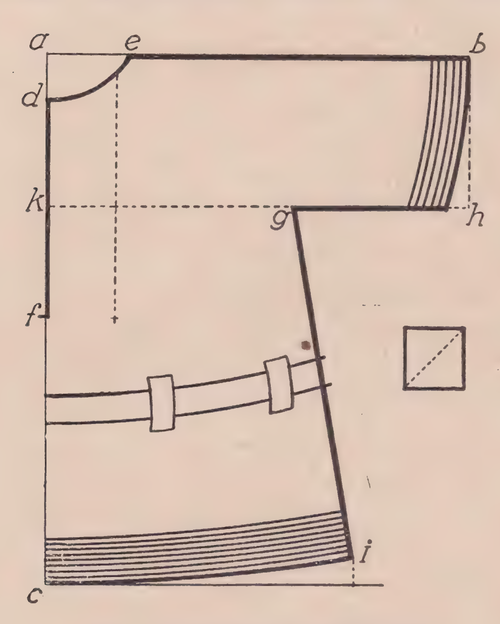


Fig. 97. Russenkittelchen für kleine Knaben.

wärts links wird der Schlitz eingeschnitten, bei a—b wird der Stoff doppelt genommen. Unterm Arm wird ein Spickel von 5 cm Quadratseite eingesetzt. Diese Maße verändert man je nach der Armlänge, Oberweite und Größe des Knaben. So wird man a—b gleich der Länge vom Halswirbel bis zur gewünschten Aermellänge machen, a—c entspricht der Länge vom Halswirbel bis zum Saum des Kittelchens, k—g = $^1/_4$ der Oberweite samt einer Zugabe von 5—8 cm.

Wenn das Kittelchen in einfarbigem Stoff, z. B. grauem Leinen, ausgeführt wird, garniert man es mit einer Bordüre von abstechendem Stoff, oder man macht eine einfache Verzierung in Kreuz- oder Flachstich und erzielt damit sehr schöne Wirkung.

Spielschürze für kleine Knaben (Fig. 98).

Maße: 1. Länge des Schürzchens von der Achsel bis zur gewünschten Länge. 2. Achselhöhe, von der Achsel an bis in die Taillengegend. 3. Halbe Brustbreite. 4. Halber Körperumfang.

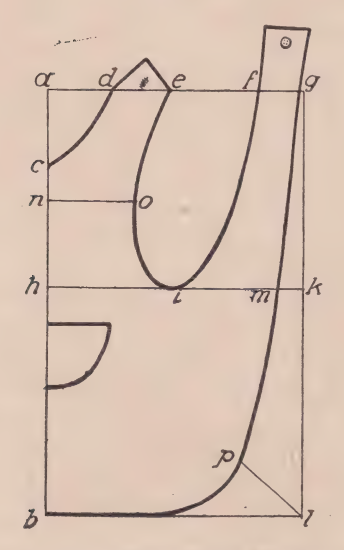


Fig. 98. Spielschürze für kleine Knaben.

Das Viereck hat die Länge von Maß 1 und die Breite von Maß 4.

a—c beträgt 8 cm, a—d 5 cm. n—o ist die halbe Brustbreite. Von a—h mißt man die Achselhöhe ab und zieht die Wagrechte h—k, auf dieser liegt Punkt i in der Mitte, von k—m mißt man 2 cm. Von d—e beträgt der Abstand 7 cm und von g—f 6 cm. Damit man die Rundung besser machen kann, zieht man durch die Mitte des Winkels bei l eine Linie und mißt auf dieser 8—9 cm ab. So bekommt man Punkt p. In der Mitte des Schürzchens bringt man eine Tasche an, die eine obere halbe Breite von 8—9 cm und eine Tiefe von 14—15 cm hat. Man arbeitet diese Schürzchen oft aus grauem Leinen und garniert sie mit abstechendem Stoff oder farbiger Borte.

Spielhöschen für kleine Knaben (Fig. 99 u. 100).

Dieses meist aus Baumwoll- oder Leinenstoff gearbeitete Kleidungsstück ist für die

Kleinen, hauptsächlich in der wärmeren Jahreszeit äußerst bequem. Die Höschen arbeitet man nach dem Muster Fig. 102 und 103. Die Ränder der vordern Hosenteile werden von der Beinnaht an aufwärts etwa 6—7 cm weit zusammengenäht, von da an wird ein Schlitz gebildet, indem man den linken Teil mit einem Besatzstreifen versieht und ihn 1—2 cm über den rechten Teil treten läßt. An der Seitennaht läßt man oben auf jeder Seite einen Schlitz von 12—14 cm Länge offen und versieht die Ränder ebenfalls mit Besatzstreifen und Untertrittsleisten. Der obere Rand des Hinterteiles erhält ebenfalls einen Besatzstreifen und 3 Knopflöcher. Darüber wird, wenn die Höschen am Leibchen festgenäht sind, der Gurt festgemacht, der vorne geschlossen wird.

Zum Leibchen sind folgende Maße zu nehmen: Rückenlänge, Achselhöhe, Länge des Aermels vom Halswirbel bis zur gewünschten Länge, Breite und Tiefe des Halsausschnittes, Taillenweite. Man zeichnet ein Rechteck, dessen Höhe a—b gleich der Achselhöhe ist. Seine Breite ist die Aermellänge vom Halswirbel an. c—g ist die Hälfte der ermittelten Ausschnittbreite (5—6 cm), g—h die Hälfte der Ausschnittiefe (4 cm), die man über die Achsel mißt. Man achte dabei darauf, daß der vordere Ausschnitt etwa 1 cm tiefer sei als der hintere.

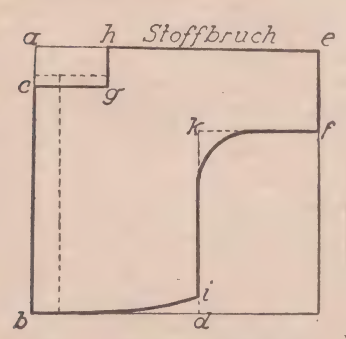
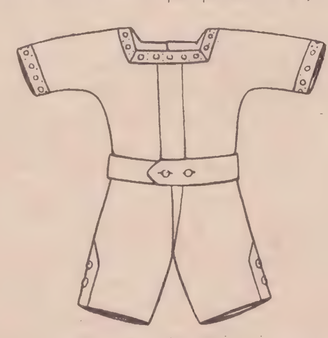


Fig. 99. Leibchen zum Spielhöschen.


Fig. 100. Spielhöschen für kleine Knaben.

b—d ist 1/4 der Taillenweite mit 1 cm Zugabe, e—f die Hälfte der Aermelweite. Von d aus zieht man eine Senkrechte und von f aus eine Wagrechte und verbindet Aermel und Leibchen durch eine schöngerundete Linie, d—i = 1 cm. Wünscht man vorn eine Falte zu machen, so hat man diese, ehe man das Muster auflegt, vorzuheften. Beim Schneiden hat man darauf zu achten, daß man die Rückenteile 3—4 cm länger schneidet als die Vorderteile, damit die Höschen hinten beim Aufknöpfen gut schließen. Unten werden sie mit einem Bündchen begrenzt. Der Gurt wird in doppelter Stofflage 3 cm breit gemacht mit einer Zugabe von 5—6 cm auf jeder Seite für das Uebereinandertreten.

Man kann die Höschen auf mannigfache Art ausschmücken, sei es, daß man die Ränder mit abstechendem Stoff begrenzt oder eine einfache Zier-, Kreuz- oder Flachstichbordüre anbringt.

Man vergesse auch nicht, auf der rechten Seite eine Tasche anzubringen.

Hosenleibchen für 3—6 jährige Knaben (Fig. 101).

Maße: Oberweite, lose unter den Armen über die Brust gemessen. Rückenlänge, vom Halswirbel bis zur Taillenlänge.

Man konstruiert ein Rechteck, dessen Höhe a—b gleich ist der Rückenlänge und 2 cm, und dessen Länge a—c gleich der halben Oberweite und 2 cm ist. 1 1/2—2 cm unterhalb der Mitte zeichnet man die Hilfslinie e—f. Die

Linie g—h geht durch die Mitte des Rechtecks. Der Abstand i—g = $^1/_4$ von b—g und g—k = $^1/_3$ von g—d. b—l beträgt $^1/_6$ der halben Oberweite weniger 1 cm, l—m ist 2 cm, b—n beträgt die Hälfte von b—g. Um den Punkt p der Schulterlinie zu bekommen, mißt man von Punkt r aus 1 cm nach oben und 1 cm nach links. Für den hintern Halsausschnitt setzen wir Punkt u $1^1/_2$—2 cm oberhalb Punkt o fest. s—d ist $^1/_2$ cm mehr als $^1/_8$ der halben Oberweite. Punkt t kommt 1 cm unterhalb s zu liegen. Nun zieht man die Schulterlinie s—v so, daß sie die Hilfslinie k—k_1 $1^1/_2$ cm unterhalb l—o schneidet, und macht sie so lange wie die vordere Schulterlinie. Dann zieht man den gerundeten Armlochausschnitt, der bei w 1 cm oberhalb der Hilfslinie e—f die senkrechte Hilfslinie schneidet.

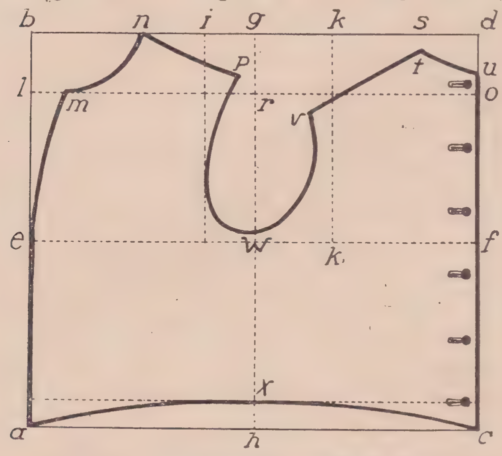


Fig. 101. Hosenleibchen für 3—6jährige Knaben.

Zuletzt zieht man die Taillenlinie a—x—c. h—x = 2 cm.

Hosen für 3—6jährige Knaben (Fig. 102 und 103).

Maße: Die Knielänge, außen am rechten Bein von der Taille bis zum Knie (man gibt so viel zu, als man die Hose länger wünscht).

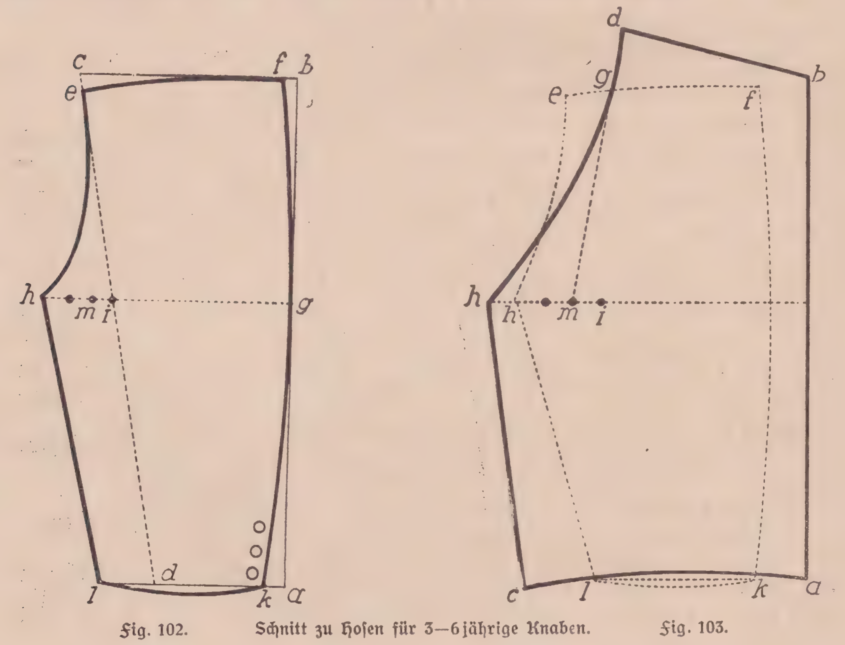


Fig. 102. Schnitt zu Hosen für 3—6jährige Knaben. Fig. 103.

Schrittlänge, an der innern Seite des Beines gemessen bis zur gewünschten Länge.

Hüftweite.

Weite der Hosen am Knie.

Für das vordere Hosenteil (Fig. 102) zeichnet man eine Senkrechte a—b, deren Höhe gleich ist der Länge der Hosen, von b aus zieht man eine Wagrechte, deren Länge b—c = $1/4$ der Hüftweite ist. Von a aus zieht man eine zweite Wagrechte, auf der man von a bis d 10—12 cm, je nach der Größe der Hosen abmißt und hierauf Punkt d mit c verbindet. 1 cm unterhalb c ist Punkt e, f—b ist ebenfalls 1 cm. Der obere Teil der Hosen ist je nach der Größe des Knaben 18—22 cm lang. Wir messen an der Senkrechten a—b von b aus 18—22 cm und ziehen eine Wagrechte g—h (die Schrittlinie), auf dieser mißt man von Punkt i aus noch $1/6$ der halben Hüftweite und teilt diese Zugabe in drei gleiche Teile. a—k wird 2 cm, k—l 12—14 cm, je nach der Weite, die man den Hosen zu geben wünscht. Die Knielinie l—k wird 1 cm nach unten gerundet.

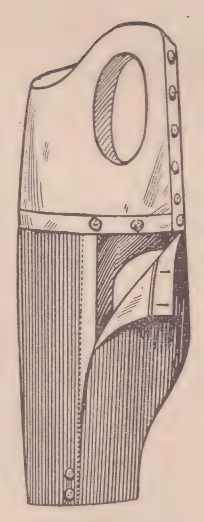


Fig. 104. Hosen für 3—6jährige Knaben.

Zur Konstruktion des Hinterteils (Fig. 103) nimmt man das Vorderteil, das mit punktierten Linien eingezeichnet ist, zur Grundlage.

An der Schrittlinie werden von h aus noch 2 cm zugegeben. An der Knie-inie gibt man von l aus 3—5 cm, von k aus 3—4 cm zu. e—g wird 3—4 cm ab-

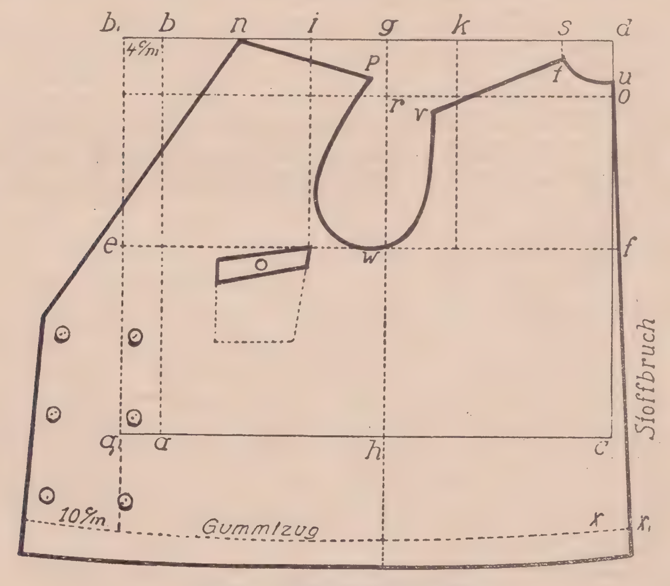


Fig. 105. Matrosenbluse für Knaben.

getragen und Punkt g mit dem Teilpunkt m verbunden. g—d wird 4 cm hoch gemacht. Schräg abwärts wird die Linie d—b = $1/4$ der Taillenweite + 1 cm gemacht und so gezogen, daß Punkt b in gleiche Höhe mit f zu liegen kommt.

Hierauf wird a mit b verbunden, ebenso d mit h in gebogener Linie. Die untere Randlinie a—c wird 1 cm aufwärts gerundet.

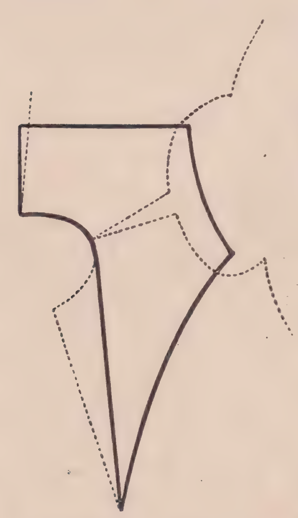


Fig. 106. Kragen zur Matrosenbluse.

Die Hose wird gefüttert, für ganz kleine Knaben an das Leibchen genäht, die Vorderteile mit Untertrittleiste versehen, für größere Knaben in gleicher Weise fertig gemacht wie Herrenbeinkleider.

Matrosenbluse für Knaben (Fig. 105 u. 106).

Die Maßverhältnisse sind die gleichen wie beim Leibchen (Fig. 101).

Das Rechteck (Fig. 105) hat eine Höhe a—b, die gleich ist der Rückenlänge, die Breite b—d ist die halbe Oberweite. Für die Begrenzung des Armloches werden links und rechts von der Mittellinie g—h je $^1/_6$ der halben Oberweite abgemessen (i—g und g—k = $^1/_6$ der halben Oberweite), ebenso beträgt b—n $^1/_6$ der halben Oberweite. Vordere und hintere Achsellinie werden wie beim Hosenleibchen bestimmt. Von Punkt n des Halsausschnittes wird die schräge Linie 2 cm oberhalb der Oberweitenlinie e—f hinausgezogen und verlängert, je nachdem man an der Bluse schmalen oder breiten Uebertritt, ein oder zwei Reihen Knöpfe wünscht. Die Bluse wird um 12—15 cm über die Taillenweite a—c hinaus verlängert, im Rücken eine Zugabe von 2 cm $x—x_1$ und vorn eine solche von 10 cm gemacht und der untere Rand mit Gummizug versehen. Kann man die Bluse nicht aus einem Stück schneiden, so macht man bei h—w eine Naht.

Zum Matrosenkragen (Fig. 106) benutzt man, wie aus der Zeichnung ersichtlich ist, Vorder- und Rückenteil. Zum Aermel benutzt man die gleiche Grundform wie in Fig. 94.

Knabenweste (Fig. 107 u. 108).

Maße: 1. Die Rückenlänge. 2. Die halbe Rückenbreite. 3. Die halbe Brustbreite. 4. Die halbe Oberweite. 5. Die Taillenweite. 6. Die Westenöffnung, die vom Halswirbel über die Achsel bis zur gewünschten Länge gemessen wird. 7. Die Westenlänge, vom Halswirbel bis 6—9 cm unter Taillenschluß.

Zum Rückenteil (Fig. 107) stellt man ein Rechteck her, dessen Höhe a—b 1 cm mehr beträgt als die Rückenlänge, die Breite b—c ist $^1/_4$ der Taillenweite mit 2—3 cm Zugabe. a—d ist die Hälfte von a—b, a—e = $^1/_3$ von a—b. Die Halsausschnittiefe a—f beträgt $1^1/_2$ cm, die Breite des Halsausschnittes beträgt $^1/_{10}$ der halben Oberweite + 1 cm. Von e aus mißt man die halbe Rückenbreite bis h und zieht eine senkrechte Linie aufwärts. Auf dieser mißt man $^1/_{10}$ der halben Oberweite ab und bezeichnet den Punkt mit i. Von da bis k wird 1 cm gemessen. Von d aus hat man 1 cm weniger als die Hälfte von Maß 4 abzumessen, der Punkt wird mit l bezeichnet. Von diesem aus mißt man $1^1/_2$—2 cm abwärts zu m und zieht nun von k—m den Armlochbogen Die Seitenlinie m—c wird $^1/_2$ cm tief geschweift.

Zur Verlängerung wird die Senkrechte bei c über diesen Punkt hinaus um 4—5 cm verlängert und m—c 1 cm über n hinaus fortgesetzt. Ebenso verlängert man a—b bis o um 5—6 cm und läßt bei o eine kleine Ecke wegfallen.

Der Rücken wird im Stoffbruch geschnitten. Ein Schnallenriemen, beim Ansatz 4—5 cm breit, hält ihn im Taillenschluß zusammen.

Beim Vorderteil (Fig. 108) beträgt die Höhe des Rechteckes a—b 3 cm mehr als die Rückenlänge, die Breite a—c ist die halbe Oberweite weniger die halbe Rückenbreite. a—d wird 5 cm breiter gemacht als a—g am Rücken. c—e ist $^1/_3$ der Rückenlänge, c—f ist $^1/_3$ von c—e. Von f nach d wird die leicht geschwungene Achsellinie gezeichnet und $1^1/_2$ cm über d hinaus verlängert. Von a aus mißt man auf der Linie a—b die Westenöffnung (Maß 6) weniger a—g am Rückenteil und zieht von g aus den Bogen g—h $1^1/_2$ cm über die Senkrechte

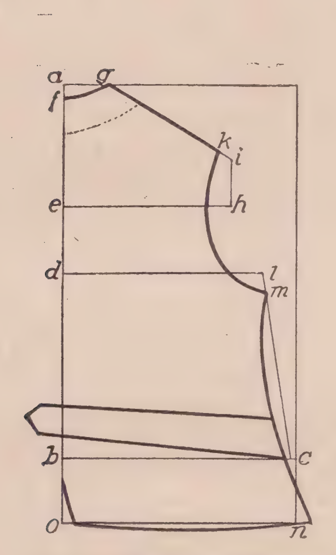


Fig. 107. Rückenteil zur Knabenweste.

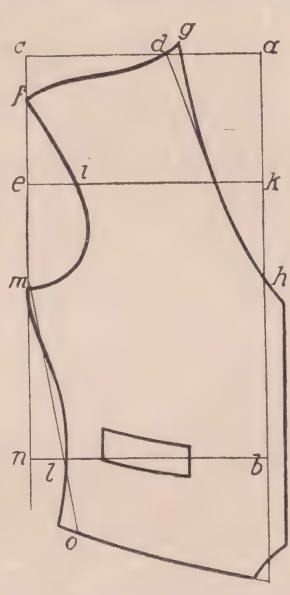


Fig. 108. Vorderteil zur Knabenweste.

hinaus. Um Punkt i zu finden, mißt man von k aus Maß 3 (die halbe Brustbreite) ab. Von b bis l mißt man $^1/_4$ der Taillenweite, l—m ist gleich wie m—c am Rückenteil. Dann zieht man durch f—i—m den Armlochbogen. Um die Verlängerung der Weste zu bekommen, mißt man von a aus Maß 7 (die Westenlänge) ab, l—o ist gleich wie c—n am Rücken, die Linie wird 1 cm außerhalb Punkt o gerückt.

Der Rücken wird aus Futterstoff, die Vorderteile aus Tuch geschnitten. Man tut gut, dem untertretenden rechten Vorderteil noch einige (2—3) cm zuzugeben, damit die Knöpfe nicht zu nahe an der Kante angenäht werden müssen. Der Rückenteil wird am Hals, der punktierten Linie entsprechend, mit Tuch besetzt. Gewöhnlich macht man am rechten Vorderteil eine Tasche, der linke erhält 2, eine untere und eine obere.

Beim Zuschneiden sind überall die Nähte zuzugeben.

Beim Ausarbeiten tut man gut, eine fertige Weste als Muster zu nehmen.

Jacke für Knaben (Fig. 109—111).

Es sind die gleichen Maße zu nehmen wie zur Weste (Fig. 107 und 108).

Für den Rückenteil (Fig. 110) zeichnet man ein Rechteck, dessen Höhe gleich a—b ist der Rückenlänge und 1 cm Zugabe, die Breite a—d ist gleich der halben Rückenbreite. a—e ist die Hälfte von a—b, e—f $^1/_3$ von a—e. Die Halsausschnittiefe a—g ist 1 cm. a—h ist $^1/_{10}$ der halben Oberweite mit 1 cm Zugabe, k—l beträgt $^1/_{10}$ der halben Oberweite. Von h—l zieht man die Achsellinie und verlängert sie 1 cm über l hinaus. In gleicher Weise wird Punkt m gefunden, indem man 1 cm weniger als k—l nach unten mißt und die Armlochecke 1 cm nach außen versetzt. Will man den Rücken mit Naht machen, so trägt man von b—i für die Abschrägung $1^1/_2$—2 cm ab, für den ganzen Rücken legt man die Linie a—b an den Stoffbruch. Für den Schoßteil mißt man von a aus die gewünschte Länge des Jäckchens ab, o—q ist $1^1/_2$—2 cm länger als i—p.



Fig. 109. Jacke für Knaben.

Zum Vorderteil (Fig. 111) konstruiert man ein Rechteck, dessen Höhe a—b gleich ist der Rückenlänge mit einer Zugabe von 2—3 cm.

Die Breite a—c findet man, indem man von der halben Oberweite die halbe Rückenbreite abzieht. Die Halsausschnittbreite a—e beträgt 4 cm mehr als a—h am Rücken, die Halsausschnittiefe ist 2 cm weniger als die Breite. Man zieht den Halsausschnittbogen e—f noch 1 cm über a—b hinaus und von da eine Senkrechte hinunter. Diese Linie gibt die Mitte an.

Von c—d rechnet man $^1/_3$ aus und zieht vom obern Drittel, von Punkt g aus, eine Wagrechte nach a—b hinüber. Von h aus trägt man auf dieser Linie bis k die halbe Brustbreite mit 1 cm Zumaß ab, c—g teilt man nochmals in 3 Teile und zieht vom obern dieser Teilpunkte, Punkt i, aus eine wagrechte Linie. Von e aus zieht man nun die Achsellinie so, daß sie diese Hilfslinie trifft und ihre Länge derjenigen am Rückenteil entspricht. Punkt l bezeichnet die Mitte von c—d. Nun zieht man von der halben Taillenweite die Breite i—p des Rückenteils ab, trägt die erhaltene Maßzahl von b aus auf Linie b—d ab, gibt noch ein Zumaß von 4—5 cm und erhält so Punkt m. Von diesem aus mißt man die Linie p—m des Rückenteils ab und macht, daß Punkt n auf die Linie c—d zu liegen kommt. Für die Schoßlinie m—o mißt man von m aus $1^1/_2$—2 cm nach außen, zieht durch den erhaltenen Punkt von n aus eine Hilfslinie und trägt auf dieser von m aus abwärts den Abstand p—q des Rückenteils ab und erhält so Punkt o. Will man unter dem Arm einen Ausnäher anbringen, so bestimmt man Punkt p und macht m—q 1—2 cm breiter als n—p. Der Ausnäher wird $1^1/_2$ cm tief und muß auf die Tasche auslaufen. Diese wird so angebracht, daß sie zu $^1/_3$ vor und $^2/_3$ hinter der Linie liegt, die in der Mitte zwischen m und b zu ziehen ist. Punkt r liegt beim ersten Drittel dieser Hilfslinie. Die Patte über die Tasche wird 10—14 cm lang und 4—6 cm breit.

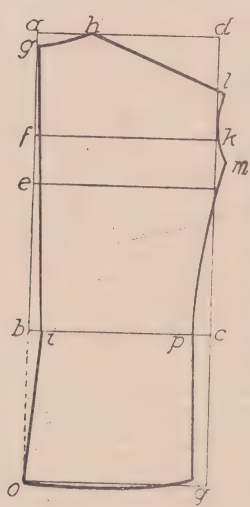


Fig. 110. Rückenteil zur Jacke für Knaben.

Für den Uebertritt am Jäckchen mißt man für eine einfache Knopfreihe

von f aus 3 cm ab, für eine Doppelreihe 5—6 cm und zeichnet darauf die vordere Kante, die man nach Belieben unten abrunden oder gerade auslaufen lassen kann.

Für **Kragen und Revers** gibt man von s—t die gewünschte Länge des Revers an, bei einfachem Schluß beträgt diese etwa 8—10 cm. Der Halsausschnitt e—f wird in drei Teile geteilt und der erste Teilpunkt von e aus mit a_1 bezeichnet und dieser Punkt mit a durch eine Linie verbunden. Auf dieser mißt man von a_1 aus 2 cm ab, verbindet den erhaltenen Punkt mit t und bekommt so die Bruchlinie des Kragens und Revers. Wo diese den Halsausschnitt durchschneidet, haben wir Punkt b_1, von hier aus messen wir die Reversbreite, sie beträgt etwa 6—7 cm, der Revers wird nun zwischen s und t mit einer leicht gebogenen Linie abgeschlossen. Für die Zipfel am Revers mißt man von s einwärts 2 cm, zieht auf diesen Punkt eine Senkrechte und mißt darauf $2^1/_2$ cm ab und erhält so Punkt c_1. Von h zieht man eine Linie über a_1 hinaus und mißt darauf von a_1 aus die Entfernung g—h des Rückenteils ab und erhält so Punkt d_1. Auf diesen errichtet man rechtwinklig zur Linie d_1—a_1 eine Linie und trägt auf dieser zuerst $2^1/_2$ cm ab, so erhält man die Kragenfußhöhe d_1—e_1, und von e_1 mißt man noch die gewünschte Kragenbreite, 4—5 cm, darauf verbindet man f_1 mit c_1.

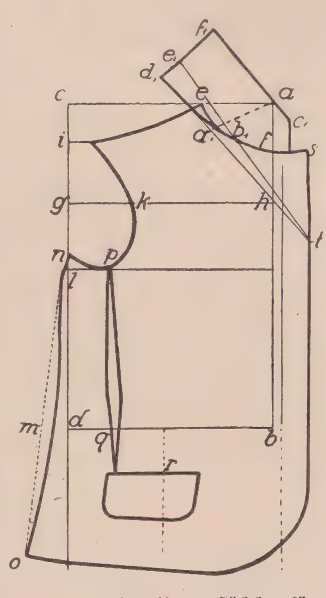


Fig. 111. Vorderteil zum Jäckchen für Knaben.

Bei der Ausarbeitung des Kragens werden Leinwand und Unterkragen stets in schräger Stofflage geschnitten. Darauf wird der Kragenfuß abgesteppt und der Umschlag piquiert, d. h. mit auf der Stoffseite wenig sichtbaren Stichen werden Leinwand und Unterkragen zusammengeheftet. Am Bügeleisen zieht man nun Kragenfuß und Umschlag aus, d. h. man weitet sie, während zu beachten ist, daß die Bruchkante unverändert bleibt. Den Oberstoff zum Kragen schneidet man in gerader Stofflage, d. h. so, daß d_1—f_1 an die gerade Bruchkante zu liegen kommt.

Der Kragen muß exakt gearbeitet werden, soll er gut sitzen. Man tut gut, ihn zuerst aus weichem Papier oder Futterstoff zu schneiden und zu probieren.

Fig. 112. Aermel zur Jacke für Knaben.

Aermel zur Jacke für Knaben (Fig. 112).

Man zeichnet ein Rechteck, dessen Höhe a—b gleich ist der Armlänge, und die Breite a—c gleich der halben Armweite. Diese erhält man, indem man am Muster das Armloch ausmißt und 2—3 cm zugibt. Punkt e bezeichnet die Mitte von a—c, a—f ist 1 cm mehr als a—e, a—h ist $^1/_4$ von a—f, Punkt i liegt 1 cm einwärts von h. d—k ist gleich a—h. Für den Oberärmel mißt man von k aus $^1/_3$ der Armweite, so daß Punkt

l auf die Linie d—b zu stehen kommt. g—k wird halbiert und von m aus eine Wagrechte gezogen, n bezeichnet den Ellbogen. Gewöhnlich macht man den Unterärmel schmäler als den Oberärmel. Man setzt die Linie a—e—g noch 2 cm über g hinaus fort, ebenso bei k, und zieht die Aermellinie, wie auf der Zeichnung ersichtlich ist. Für den Unterärmel macht man das Gleiche, indem man 2 cm einwärts von g und k mißt und die Armlinie parallel zur Aeußern zieht.

Männerkleider.

Herren-Leibchen. (Fig. 113, 20fach verkleinert.)

Die in der Zeichnung enthaltenen Zahlen geben die Anzahl der cm an, immer von 0 an gerechnet, bei den Wagrechten von einem Endpunkt derselben zum andern.

Zu einem solchen Leibchen wird der Flanell gewöhnlich in die Quere genommen, d. h. die Webekante desselben wird nach unten gerichtet. Der Aermel kann bis zum Ellenbogen ganz gelassen und nur von da an geschweift werden, worauf man denselben schön auslaufend zusammennähen muß. Der Aermel erhält auf der Hand und der Leib der Vorderseite entlang einen Futterbesatz, welchen man inwendig ausstaffiert. Die Achsel- und Aermelnähte werden mit Hinterstich ausgeführt und nachher die Ränder zu beiden Seiten mit weitläufigem Kreuzstich abgenäht. Um den Hals setzt man ein Bändchen unter, welches man gehörig einhält, damit es nicht spannt.

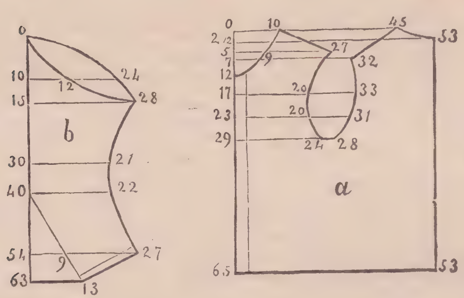


Fig. 113. Herrenunterleibchen. a. Vorder- und Rückenteil in einem Stück. b. Aermel.

Beim Einsetzen des Aermels kommt die mit o bezeichnete Stelle an den Rücken und der Ausschnitt muß unter den Arm kommen. Zuletzt bringt man die nötigen Knöpfe und Knopflöcher an.

Arbeiterbluse.

Man fertigt dieselbe nach dem Muster zum Herrenhemd (s. Seite 716). Beim Maßnehmen hat man aber die Maße nicht zu knapp zu nehmen, damit die Bluse nicht zu eng wird. Anstatt wie beim Herrenhemd eine Brust einzusetzen, werden aus der Weite 3—4 cm breite Säume umgelegt und überschüssige Weite am Halsbündchen eingereiht.

Man kann auch ein Koller nach Art der Frauennachthemden (s. S. 701) wählen, die Vorderteile in gleicher Weise einreihen und mit Brustfalten versehen.

Arbeiterhose. (Fig. 114, 20fach verkleinert.)

Die in den Zeichnungen enthaltenen Zahlen geben die Anzahl der cm an, von 0 an, bei den Wagrechten von einem Endpunkt zum andern gerechnet.

Konstruktion. Um eine Zeichnung für ein Arbeiter-Beinkleid zu entwerfen, so daß diese für jede Größe paßt, merke man sich Folgendes: Man

nimmt vorerst das Längen- und Weitenmaß genau. Nun merkt man sich zuerst die Länge; der dritte Teil der ganzen Länge wird für die Oberhose berechnet. Zur Hinterhosenhöhe rückt man um $^1/_{10}$ der ganzen Länge höher. Für die Weite wird zum Vorderteil oben der vierte Teil genommen. Zur Schrittlinie rückt man um $^1/_8$ über den vierten Teil der ganzen Weite hinaus. Die untere Beinweite kann nach Belieben ebenso stark als die obere Viertelsweite genommen werden, oder etwas enger. Die vorliegende Zeichnung hat z. B. bei einer Länge von 100 cm (von der Hüfte bis zur gehörigen Länge) 96 cm Weite. Der dritte Teil der Länge hätte also stark 33 cm, welche man zur Oberhose zu nehmen hat. Der vierte Teil der Weite hat $22^1/_2$, der achte Teil $11^1/_4$ cm; demnach sind für die Schrittlinie 33—34 cm nötig. Um die regelrechte Schweifung im Schritt zu erhalten, würde man $^1/_8$ (also soviel, als man zur Schrittweite der obern Weite zugegeben hat) von dem Schrittpunkte aufwärts einen Punkt machen, ebenso von der Schrittlinie aus an der Weitenlinie; die punktierten Linien an der Abbildung weisen dies. Bei dem Punkte senkrecht ob der Schrittspitze wird der Zirkel angesetzt und von dem wagrecht gegenüber liegenden Punkte bis zur Schrittspitze eine zirkelrunde Linie gezogen.

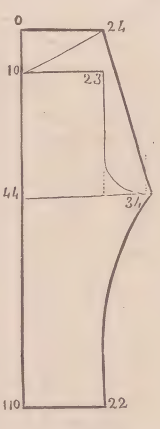


Fig. 114. Arbeiterbeinkleid.

Die Hinterhose macht man nur in der untern Beinweite der vordern gleich, die Schrittspitze wird um 1 cm weiter hinaus und um ebensoviel höher gestellt, als die vordere Schrittspitze. Die obere Weite kann von der Hüftlinie aus ebenfalls um 2 cm weiter gestellt werden, auch wie schon gesagt, um $^1/_{10}$ der ganzen Länge höher als die Vorderhose. Die Zeichnung veranschaulicht dies alles genügend. Hauptsache ist, daß das Maß gehörig genommen und namentlich der Weite etwas zugegeben werde. Was den Bund des Beinkleides anbelangt, so kann derselbe gerade genommen werden oder nach dem Modell Fig. 115. Auf diese Weise kann man von der kleinsten bis zur größten Sorte ganz sicher gehen. Bei kleinen Knaben hat man nur die Weite bedeutend zuzugeben, d. h. man rückt bedeutend von der Seitenlinie weg, die Schritt- und Hinterhosenzeichnung muß nach der gehörigen Weite geschehen. Natürlich kommt dann die Verkürzung der Beinlänge in Betracht, d. h. ob die Hose als Kniehose oder auf Mitte der Unterschenkel reichen soll. Was darauf die weitere Anfertigung anbelangt, so ist, wie schon öfters gesagt, das Richtigste, wenn man sich ein anderes gleiches Kleidungsstück zum Vorbild nimmt.

Herrenbeinkleid für mittlere Größe. (Fig. 115, 20fach verkleinert.)

Dieses Beinkleid weicht im ganzen wenig ab von dem Schnitte des vorhin angegebenen Grundmusters. Da ist eine schmale Vorderhose, das Abgestochene ist dafür der Hinterhose zugesetzt; nur der Zuschnitt auf dem Fuße ist anders, dieser fällt hübsch gerundet auf den Fuß. Auf diese Weise kann man nach dem Grundschnitte jede Abänderung beliebig selbst machen und sich dadurch immer nach dem vorherrschenden Geschmacke richten, welcher auch in dieser Beziehung dem Wechsel unterworfen ist. Da diese Art Beinkleider vorn geschlossen werden, so hat man schon beim Zuschneiden darauf zu achten, daß man je von der bezeichneten Stelle aus einen 4 cm breiten Zusatz mit abschneidet, die Anfertigung besorgt man unter Zuhilfenahme eines vorhandenen Beinkleides als Muster.

Unterbeinkleid für Herren. (Fig. 116).

Dasselbe wird auf Grundlage des Beinkleides (Fig. 115) konstruiert. Hierbei muß auf die gehörige Weite und Bequemlichkeit Bedacht genommen werden. Die Seitengrenze des Vorderteils wird an die Grundlinie angelegt und dasselbe kopiert. Der Vorderbund kann gleich in Form der Abbildung vom Vorderteil selbst angenommen werden, wobei dazwischen nach hinten an dessen untere Grenze ein $1^1/_2$—2 cm starker Abschnitt entfällt, was viel zu besserem Anschlusse beiträgt. Er wird um 1—2 cm enger als $^1/_4$ Taillenweite, weil das Maß zum Grundmodell etwas weiter sein muß. Das Hinterteil stößt man am Schritte an das Vorderteil, unten wird es so stark hinübergelegt, daß nur noch die bloße Knöchelweite bleibt. So wird das Hinterteil kopiert. Die Höhe wird um die Breite des Bundes verkürzt. Die untere Länge wird nur bis zum Knöchel bestimmt. So ist die Hälfte des Beinkleides an einem Stück fertig. Der Bund kann hinten mit einem Zuge versehen sein.

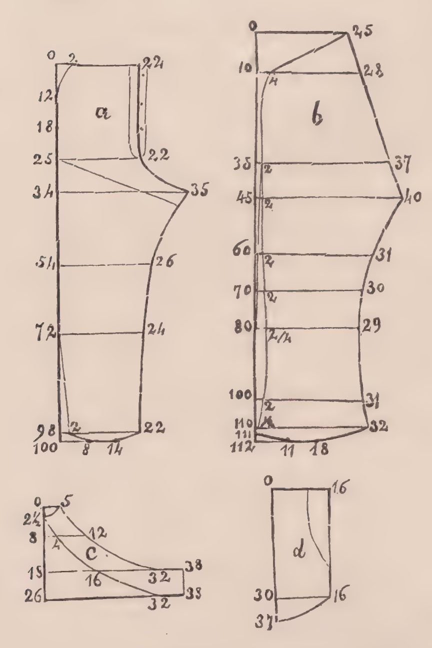


Fig. 115. Herrenbeinkleid nach festem Maß für mittlere Größe. a. Vorderseite. b. Rückseite. c. Bund. d. Tasche.

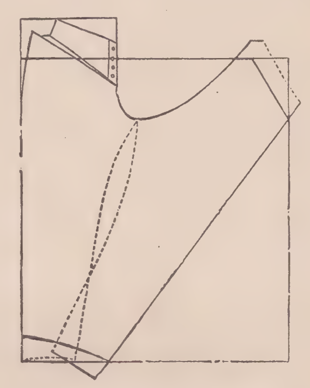


Fig. 116.
Unterbeinkleid für Herren.

Gestrickte Kleidungsstücke.

Abkürzungen: gl. = glatte (rechte), kr. = krause (linke) Maschen.

Vorbemerkung. Obschon allen hier beschriebenen Arbeiten ein bestimmter Entwurf zu Grunde liegt, so muß dennoch genau darauf geachtet werden, ob derselbe für den eigenen Zweck dienlich sei.

Vor allem hat man sein Augenmerk darauf zu richten, daß die Stricknadeln in einem richtigen Verhältnis zum verwendeten Strickgarn stehen. Für Baumwollgarn wählt man in der Regel die Nadeln in gleicher Dicke wie das Garn oder um ein weniges stärker, jedenfalls nicht dünner. Für Wollgarne jedoch bedient man sich gewöhnlich ziemlich dickerer Nadeln im Vergleich zum Garn, da Wollsachen locker zu stricken sind, wenn sie ihren Zweck erfüllen sollen.



Fig. 117.



Fig. 118.

Da die Gestaltung einer Strickarbeit sehr davon abhängt, ob fest oder locker gestrickt wird, ist zuerst eine Maschenprobe auszuführen. Die richtig gestrickte Masche läßt sich mit einem Quadrat umgrenzen. Wird zu locker gestrickt, so wird sie im Verhältnis zur Breite zu hoch (Fig. 117), bei zu fester Strickarbeit ist das Umgekehrte der Fall (Fig. 118). Im ersteren Fall wird man darum etwas dünnere Nadeln wählen, im letzteren Fall entsprechend dickere.

Für jede Strickarbeit sollte auch ein entsprechendes Papiermuster angefertigt werden, damit man durch Auflegen stets die richtige Gestaltung nachprüfen kann. Man verbreitert durch Aufnehmen oder Anketten und verschmälert durch Abnehmen oder Abketten.

Die Randmaschen begrenzen eine Strickerei zu beiden Seiten. Bei offenen Strickereien macht man sie sehr verschieden. Soll der Rand Schlingen zeigen, so hebt man die letzte Masche ab, als wolle man kraus stricken. Die erste Masche der Nadel (die vordem abgehobene), wird dann stets auf die gewohnte Weise glatt gestrickt. Soll der Rand Knötchen zeigen, so verfährt man umgekehrt, man strickt die Schlußmasche glatt und hebt die erste Masche links ab.

Beim Abketten oder Abschließen einer Arbeit muß man sich darnach richten, ob der Abschluß locker oder fest sein darf. Um Spitzen und dergl. abzuketten, ziehe man während dem Abstricken stets die vorhergehende Masche über

die erste abgestrickte, stricke wieder eine und ziehe die vorige über die abgestrickte u. s. f. Elastische Strickereien werden am besten in folgender Weise abgekettet: Man stricke eine Masche am Anfang, steche mit der rechten Nadel in die nächstfolgende und mit der linken Nadel von hinten zurück in die vorhin abgestrickte, sodann stricke man beide Maschen zusammen ab usw. Bei allen Arbeiten sehe man zuerst die ganze Beschreibung nach, damit man einen klaren Begriff von der Arbeit erhalte. Man unterlasse auch nie, vermittelst Maschenprobe und Papiermuster die Zahl der Anschlagmaschen zu bestimmen, indem man das angefertigte Probestück mit dem Zentimeter mißt und darauf den Maßverhältnissen des Papiermusters entsprechend die Zahl der Anschlagmaschen ausrechnet.

Der Strumpf.

Viele sind der Meinung, das Strümpfestricken sei jetzt nur noch Maschinenarbeit. Sie vergessen, daß ein großer Teil des Volkes ohne Strickmaschine ist und nach wie vor der Bedarf an solider Strickerei mit der Hand gefertigt werden muß; denn die Maschinen-Strickarbeit zeigt sich aus vielseitigen Erfahrungen nicht so stark wie die Handstrickerei. Im allgemeinen ist jede Strickanleitung ebenso gut für die Maschine brauchbar, als für die Hand.

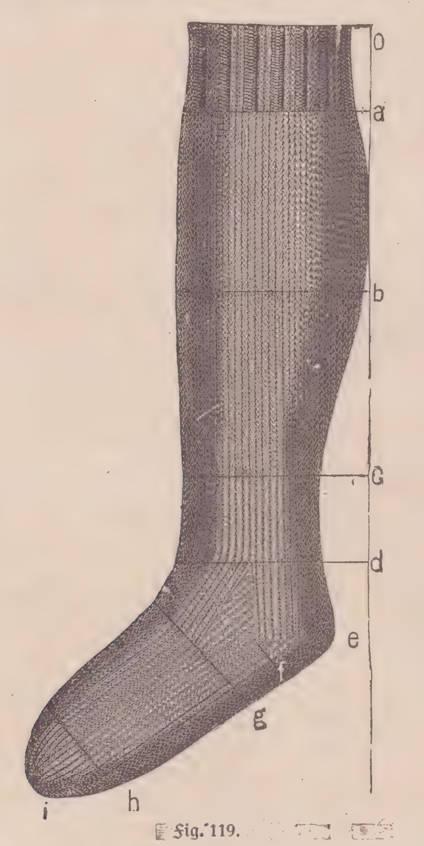


Fig. 119.

Will man einen netten, gefälligen Strumpf stricken, so muß seine Länge mit der Weite übereinstimmen. Man fange in gehöriger, für die betreffende Person ziemlich starker Weite an und stricke ein wenig locker; denn lockere Strümpfe sind nicht nur weit bequemer als feste, sondern auch bedeutend haltbarer. Der Strumpf muß sich gut in die Länge ziehen lassen, dann wird er ohne besondere Zugabe an Reihen stets lang genug. Sollte man zu fest stricken, so muß man sich mit gröberen Nadeln behelfen. Die Fersen werden dauerhafter, wenn man für die krausen Reihen eine etwas feinere Nadel nimmt.

Das Nähtchen oder die Nahtmasche wird nirgends mitgezählt. Man schlägt für dasselbe eine besondere Masche auf und strickt diese gewöhnlich der ganzen Strumpflänge nach „2 Reihen glatt“ und „2 Reihen kraus“.

Strumpfregel (Fig. 119).

Das Strumpfrohr. Man sehe hauptsächlich darauf, daß die Wahl der Nadeln für die betreffende Hand richtig sei, damit regelmäßige Maschen entstehen. Man stricke bei einem Anschlag von 96 Maschen bis zum Rohrabnehmen 96 Reihen. $^1/_3$ dieser Reihen

wird als Rand (siehe a), $^2/_3$ als erstes Gradstück (siehe b) betrachtet. Vom ersten Abnehmen bis zur Ferse müssen abermals 96 Reihen gemacht werden, während man $^1/_4$ der Maschen abnimmt. Das Rohr-Abnehmen wird folgendermaßen gemacht: Vom ersten Abnehmen an stricke man zweimal sieben Reihen darüber und nehme in der achten wieder ab. Dann stricke man neunmal 5 Reihen darüber und nehme je in der sechsten Reihe ab. Beim letzten Abnehmen hat man abermals 7 Reihen darüber zu stricken und in der achten abzunehmen.

Mit dem letzten Abnehmen sind nun $^3/_4$ von den 96 Reihen gestrickt (siehe c), und man hat also den letzten $^1/_4$ oder das zweite Gradstück (24 Reihen) gerade fortzustricken (siehe c—d).

Die Ferse. Nun teilt man die Maschen genau in 4 Teile, zwei Teile kommen nach vorn und zwei nach hinten. Bei ungerader Maschenzahl kommen zwei Maschen mehr nach vorn. Nun strickt man die Ferse und

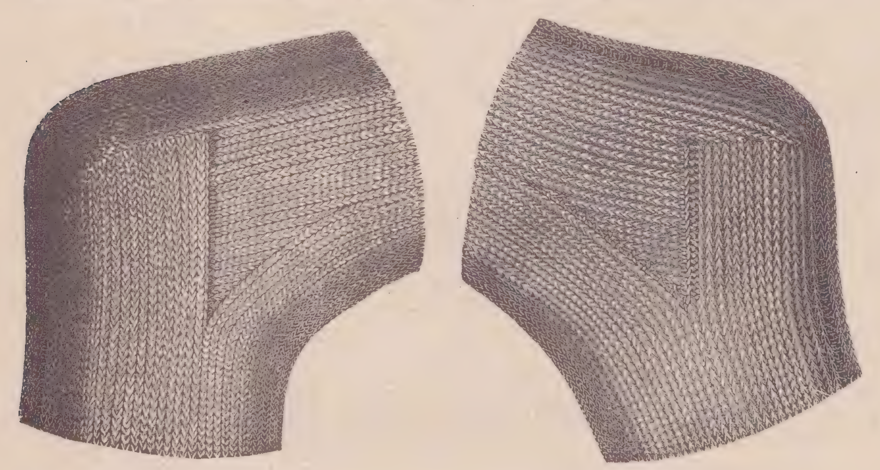


Fig. 120. Das Dachkäppchen. Fig. 121. Das Herzkäppchen.

zwar so viel Randkettchen oder Doppelreihen hoch, als man zur Hälfte Maschen auf der Ferse hat, also 18. Man sehe Figur 120 und 121.

Das Käppchen. Jedes Käppchen wird auf der Rückseite der Ferse begonnen. Man strickt entweder ein „Dachkäppchen“ (Fig. 120), oder ein „Herzkäppchen“ (Fig. 121). Das Dachkäppchen wird mit der halben Maschenzahl — den mittleren Maschen — begonnen. Die rechts und links danebenliegende andere Hälfte wird je nach und nach abgenommen. Das Herzkäppchen wird vom Nähtchen aus rechts und links mit dem 4. Teile der Maschen begonnen, z. B. 17 Maschen = 4 Maschen. Man beachte für dieses stets: Das eine Mal ist auf beiden Seiten abzunehmen und eine Masche zuzustricken, das andere Mal aber nur abzunehmen. So fahre man im Wechsel fort, bis alle Maschen zugestrickt und abgenommen sind. Man bekommt so regelmäßig wieder die Hälfte der Fersenmaschen heraus, dafür ist die Reihenzahl größer, als am Dachkäppchen.

Man kann die beiden Käppchenarten auch mit einander verbinden, indem man mit dem schiefen oder Herzkäppchen anfängt und es fortführt, bis man

die Hälfte der Maschen zugestrickt hat. Hierauf strickt man den Rest noch in der Art des geraden Käppchens.

Der Mittelfuß. Nach dem Käppchenschluß werden die Seitenkettchen, also beide Maschenglieder an der Ferse aufgefaßt (siehe Fig. 120, 121 und 122). Man muß auf jeder Seite 1 Masche mehr bekommen, als Kettchen waren, nämlich unten in der Ecke nimmt man zu beiden Seiten die Maschenglieder der Seitenmaschen von der ersten Fersenmasche gedreht dazu. Dann werden auf jeder Seite die übrigen Maschen vom Käppchen bis zum Nähtchen zugegeben und die auf der Nadel liegenden Maschen abgezählt, damit man herausfindet, wie oft man abzunehmen hat, bis nur noch die Maschenzahl von $^3/_4$ — also 72 — bleibt; denn man hat die gleiche Zahl zum Mittelfuß nötig, welche man oberhalb der Ferse hatte. Das Abnehmen für den Seitenkeil (Ristabnehmen) teilt man so ein, daß man im Ganzen nur soviel Reihen zu machen hat, bis es mit $^2/_3$ soviel Reihen, als die Ferse zählte, fertig ist, z. B. 36 Fersenreihen = 24 Ristreihen. Hier müßte man im Ganzen neunmal abnehmen, somit hätte man dreimal 1 Reihe und dreimal 2 Reihen je über das Abnehmen zu stricken. Es kann dies Abnehmen nach Fig. 120—122 glatt oder kraus gemacht werden. Alle diese Figuren zeigen, daß dieses Ristabnehmen mit der Fersenseite einen gleichschenkligen spitzen Winkel bildet. Zur Vorfußlänge hat man vom Käppchenabschluß bis zur Fußspitze ebenfalls 72 Reihen zu stricken, also soviel Reihen, als man Maschen auf den Nadeln hat.

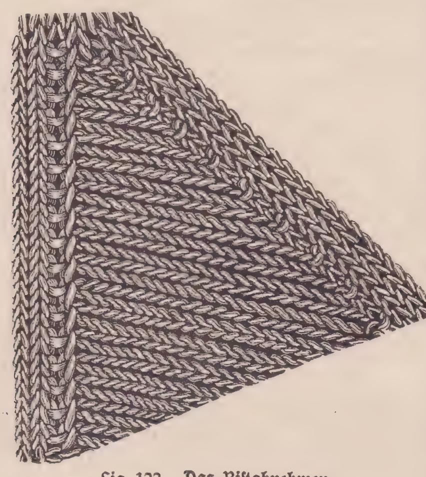


Fig. 122. Das Ristabnehmen.

Die Fußspitze (Fig. 123). Das Abnehmen der Fußspitze soll halb soviel Reihen haben, als der Mittelfuß hat, also 36. Das erste und zweite Mal nimmt man je die 8. und 9. Masche zusammen ab und strickt 7 Reihen darüber, das 3. Mal je die 6. und 7. Masche und 5 Reihen darüber, das 4. Mal je die 5. und 6. und 4 Reihen darüber, das 5. Mal je die 3. und 4. und 3 Reihen darüber, das 6. Mal je die 2. und 3. und 2 Reihen darüber, das 7. Mal je die 1. und 2. und 1 Reihe darüber. Die übrigen Maschen werden zweimal auf eine Stopfnadel gefaßt, schön zusammengezogen und inwendig vernäht.



Fig. 123. Die Fußspitze.

Die schiefe Fußspitze. Fußspitzen, namentlich bei festgestrickten, nicht leicht dehnbaren Strümpfen, deren Abschluß in der Mitte erfolgt, werden vom gesundheitlichen Standpunkte aus als zweckwidrig erklärt. Die große Zehe

des Fußes liegt nicht in der Mitte des Fußes, sondern seitwärts; demzufolge sollte auch die längste Partie der Fußspitze nicht in die Mitte, sondern auf die Seite der großen Zehe zu stehen kommen. Das setzt freilich voraus, daß eine solche Fußspitze für den rechten Fuß nach links und für den linken Fuß nach rechts treffe. Der Mittelfuß wird in gewohnter Weise fertig gestrickt. Die Maschen müssen exakt auf 4 Nadeln verteilt sein. Für den rechten Strumpf macht man an der ersten Nadel nach dem Nähtchen vor der letzten Masche ein glattes Abnehmen, an der zweiten Nadel aber nach der ersten Masche ein überzogenes Abnehmen. Somit bekommt man zwischen beiden Abnehmen zwei glatte Maschen. Dies wiederholt man je in der zweiten Reihe, bis in der Weise 5/6 der Maschen auf diesen beiden Nadeln abgenommen sind. Alsdann fängt man an, auch auf der entgegengesetzten Seite, also am Schlusse der dritten und am Anfang der vierten Nadel ebenso abzunehmen, wie an der ersten und zweiten Nadel. Von jetzt ab nimmt man auf beiden Seiten je alle Reihen daselbst ab und fährt damit so lange fort, bis die Fußspitze die gehörige Reihenzahl — 96 Maschen Anschlag = 36 Reihen für die Fußspitze — hat. Alsdann strickt man bis zum nächsten Abnehmen, d. h. die Abnehmemasche wird auch dazu gestrickt. — Sodann bricht man das Garn auf Nähtlingslänge ab und faßt die Maschen auf einen roten Faden. Ueber der Strumpfkugel näht man nun sämtliche Maschen in folgender Weise zusammen: Die beiden Zwischenmaschen beim Abnehmen und das erste Glied der folgenden Masche faßt man auf die Nadel und zieht den Nähtling ohne weiteres durch. Sodann näht man sämtliche Maschen von hüben und drüben mit Maschenstich zusammen, bis schließlich an die beiden entgegengesetzten Zwischenmaschen, welche ebenso durch bloßes Durchziehen des Faches aufgehängt und letzteres im ersten Maschengliede der folgenden Reihe ausgeführt und von da aus unsichtbar gut befestigt wird. — Für Kinder, deren Fußspitzen möglichst normal sich ausbilden sollen, ist es zweckmäßig, wenn die Abschrägung rasch erfolgt. Man erreicht sie so, daß man je alle Reihen abnimmt, bis man beim Nähtchen ist. Die Abschrägung auf der anderen Seite beginnt, sobald 3/4 der ersten und zweiten Nadel abgenommen sind. Selbstverständlich muß so der Vorfuß um die ausfallenden Reihen länger gestrickt werden. Die linke Fußspitze wird der rechten entgegengesetzt ausgeführt. Selbstverständlich kann man solche Strümpfe nicht für beide Füße benützen; es ist daher zweckmäßig, wenn man stets den rechten Strumpf am obern Rande mit dem üblichen Knopfe versieht, den linken aber mit der Oese, so findet man sich ohne Suchen zurecht.

Wiederholung der Strumpfregel. Diese Regel für einen Normalstrumpf ist bei allen Größen anwendbar; bei Kinderstrümpfen macht man gewöhnlich das erste Glatteil länger. Wie aus obigem Beispiel an Fig. 119 ersichtlich, hat man für das Strumpfrohr den Rand so hoch zu machen, daß seine Reihenzahl 1/3 der gesamten Maschenzahl gleichkommt. Den Rand mit eingerechnet, muß das erste Glatteil so hoch werden, daß bis zum Abnehmen so viel Reihen sind, als man Maschen anschlug. Abzunehmen hat man den 4. Teil von den Maschen, und zwar dreimal in der 8. und die übrigen Male in der 6. Reihe. Vom Abnehmen weg hat man wieder 1/4 mal so viel Reihen zu machen, als man vor dem Abnehmen Maschen zählte.

Auf diese Weise erhält man gut geformte Strümpfe und kann jede Größe ohne irgend eine Vorlage oder sogenannten Musterstrumpf stricken, aber nur, wenn die Maschenform regelmäßig ist. Strümpfe in gedrängter Maschenform, Fig. 118, würden im Verhältnis zur Breite zu kurz und solche in lockerer Maschenform, Fig. 117, zu lang. Um dennoch eine gute Form zu erzielen,

müßte man die Strümpfe nach dem Maß erstellen. Die aufgestellte Grundregel des Strümpfestrickens basiert auf der Fußlänge. So lang der Fuß ist, halb so breit muß das Beinteil oben in doppelter Lage sein. Der elastische Rand beträgt demnach 2/8 der Fußlänge, das erste Gradteil 4/8, das Rohrabnehmen 9/16, das zweite Gradteil 3/16, die Ferse 2/9, das Fußstück bis zum Schlußabnehmen 6/8, die Fußspitze 2/9 der Fußlänge.

Abweichungen von der normalen Ausführung des Strumpfes. Will man vom Normalstrumpfe aus Abänderungen machen, so ist das nunmehr ein leichtes. Soll das Rohr verlängert werden, so kann man statt in der 6. nur je in der 7. Reihe abnehmen. Zudem kann man dem obern Glatteil drei Nähtchen und dem untern ein Nähtchen beigeben, ja man kann es noch um den ganzen Rand erhöhen, d. h. diesen bis zum Abnehmen gar nicht in Rechnung bringen, wie z. B. für Kinderstrümpfe. Umgekehrt kann man für kleine Kinderstrümpfe das Rohr, die Ferse und den Mittelfuß der Maschenzahl gegenüber etwas verkürzen.

Soll man für einen besonders hohen Rist einen Strumpf stricken, so kann man am Ende des unteren Glatteils am Rohr mit einem Zwickelchen nachhelfen. Zu diesem nimmt man auf jeder Seite, nachdem man die Maschen für die Ferse eingeteilt hat, 2 oder 3 Maschen auf, welche man stets kraus abstrickt. Nimmt man z. B. 3 Maschen auf, so wird die 1. Masche 18 Reihen vor dem Beginn der Ferse aufgefaßt, die 2. in der 12. und die 3. in der 6. Reihe. So auf jeder Seite an der Ferse. Vor dem Beginn der Ferse teilt man eine von den Zwickelmaschen nach vorn, die zwei anderen kommen zur Ferse selbst. Diese aufgenommenen Maschen müssen nachher beim Seitenkeil wieder abgenommen werden, damit nicht mehr Maschen bleiben, als die Zahl oberhalb der Ferse betrug. Somit wird auch die Ferse länger als beim Normalverhältnis.

Die Dauerhaftigkeit der Fersen zu erhöhen, hat man verschiedene Methoden. Allgemein gebräuchlich ist die Verstärkung durch ein Beigarn. Man teilt, wie gewohnt, nach dem Abnehmen am Rohr die Maschen zur Ferse ein und strickt vorwärts, bis man zur Ferse noch soviel Reihen zu machen hat, als die Hälfte der gesamten Ferse Maschen beträgt. Hätte man z. B. 17 Maschen, so würde man, wenn man bis zur Ferse noch 17 Reihen zu stricken hätte, bei der letzten Masche vor dem Nähtchen ein dünnes Beigarn einstricken und zwar nur 3 Maschen, eine vor und eine nach dem Nähtchen und das Nähtchen. Man läßt das Beigarn liegen, bis man herumkommt, diesmal legt man dasselbe zwei Maschen vor dem Nähtchen bei, strickt nach dem Nähtchen ebenfalls 2 Maschen und läßt den Faden wieder liegen. So fährt man fort, bei jeder Reihe auf beiden Seiten 1 Masche mehr mit dem Beigarn zu stricken, bis man die Breite der Ferse hat. In der Ferse selbst kann man noch ein gröberes Beigarn nehmen, als das frühere war, welches man beliebig von 4 zu 4 Reihen um einen Faden verstärkt.

Nach dem Auffassen der Fersenkettchen legt man das Garn von der linken bis zur rechten Fersenecke wieder bei und läßt jede folgende Reihe 2 Maschen liegen. Sobald man auf drei Maschen herabgekommen ist, bricht man das Beigarn ab. Noch ist zu bemerken, daß man das Beigarn immer so locker ansetzt, daß eine Schleife entsteht, die man nachher in der Mitte aufschneidet, die Enden werden zu beiden Seiten verknüpft oder durchgezogen.

Eine andere Art ist die, daß man die Ferse entweder in einfachem Piquémuster oder in Netzpatent strickt — für Bauernstrümpfe — siehe Piquémuster und Netzpatent. — Hiefür muß man doppeltes Beigarn und für Piqué etwas gröbere, für Patent aber etwas feinere Nadeln haben. — Zur Fußspitze nimmt

man oft auch ein schwaches Beigarn, gewöhnlich sind deshalb einige Maschen abzunehmen.

Ueber Füttern, Stopfen, Ferseneinstricken und Flicken der Strümpfe siehe bei dem Abschnitte „Flicken“ nach.

Ueberstrümpfe.

Ueberstrümpfe werden gestrickt wie die übrigen Strümpfe, nur verwendet man dazu dickere Wolle, z. B. Schmidtsche Jackenwolle. Für den Rand, der umgeschlagen wird, strickt man entweder mehrere glatte und krause Reihen mit einander abwechselnd, indem man diese Streifen in zwei Farben ausführt, oder indem man einen breiten Zwischenstreifen irgend eines passenden Strickmusters (siehe diese) einstrickt. Hübsch ist der umgeschlagene Rand auch, wenn er in einem Patentmuster ausgeführt wird. Man darf nicht vergessen, daß beim aufgeschlagenen Umschlag die rechte Seite innen ist. Nach dem



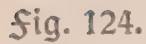


Fig. 124.



Fig. 125.

Wadenabnehmen strickt man noch ein gerades Stück, kettet ab und versieht den Ueberstrumpf mit einem Stoffstreifen (Steg), der ihn am Fuß festhält, so daß er nicht aus dem Schuh gleiten kann. Anstatt daß man den Strumpf einfach elastisch (2 gl., 2 kr.) strickt, macht man den Ueberschlag auch in glatter Strickerei (stets rechts) (Fig. 125) oder 1 gl., 1 kr. und mit farbigen Streifen, das Rohr strickt man 3 gl., 1 kr. oder 4 gl., 1 kr.

Ueberstrümpfe für Kinder.

Praktisch sind solche aus schwarzer oder dunkelgrauer Strumpfwolle. Die Zahl der Anschlagmaschen richtet sich nach der Größe der Strümpfe und der Dicke der Wolle. Für Ueberstrümpfe werden in der Regel 6—8 Maschen mehr gerechnet als für den entsprechenden Strumpf.

Gestrickt wird nach der Strumpfregel (Fig. 119) mit der Abweichung, daß man Börtchen und erstes Glatteil entsprechend verlängert, damit die Ueberstrümpfe gut über die Knie hinaufreichen. Die Nähtchenmasche wird weggelassen. Während man das Börtchen und den untern Teil des Ueberstrumpfes elastisch (2 gl., 2 kr.) strickt, kann man den mittlern Teil nach Belieben mustern; entweder strickt man stets 1 gl. 1 kr., oder 2 gl. 2 kr.

und nach zwei Gängen versetzt, oder 1 gl. 1 kr. und 2 glatte Gänge darüber. Ist man bei der Ferse angelangt, so werden die Maschen in 2 Hälften geteilt, mit der hintern Hälfte das Fersenstück stets 2 gl. 2 kr., gestrickt. Wenn es die nötige Länge hat, wird abgekettet. Nun strickt man das Vorderblatt mit dem Keil. Zu diesem Zweck werden die Randmaschen des Fersenstückes aufgenommen und wie beim Strumpf das Ristabnehmen gemacht (Fig. 122). In der Hinreihe strickt man die aufgenommenen Randmaschen glatt bis auf 3 derselben, von diesen werden die 2 ersten zusammengestrickt und die dritte glatt hinzugestrickt. Dann folgen die Maschen des Vorderblattes, 2 gl. 2 kr. Ist man bei den aufgenommenen Randmaschen der andern Seite angelangt, so strickt man die erste derselben glatt, die zweite wird abgehoben und die dritte darüber gezogen. Die weitern Maschen werden glatt gestrickt. In der Rückreihe werden die Randmaschen (Keilmaschen) kraus und die Maschen des Vorderblattes 2 kr. 2 glatt gestrickt. Das Abnehmen wird nun in jeder Hinreihe ausgeführt, bis alle Keilmaschen aufgebraucht sind. (Nach Belieben kann das Abnehmen auch kraus gestrickt werden.) Nun strickt man das Vorderblatt noch weiter bis zur gewünschten Länge. In den letzten Reihen kann man 2—3 mal die 2. und 3. der äußersten Maschen abnehmen, damit die Ecken abgerundet werden, dann wird abgekettet. Nun werden die Ränder mit 1—2 Gängen festen Maschen umhäkelt und ein Steg aus Leder oder festem Tuch angenäht.



Fig. 126.
Ueberstrumpf für Kinder.

Gestrickte Wadenbinden.

Material: 8fache graue Hamburger Wolle. Anschlag: 30 Maschen.

Man strickt mit glatten Maschen immer hin und her, bis die Binden die gewünschte Länge haben: für Kinder 2—2½ m, für Erwachsene 3 m.

Das eine Ende wird durch Herunternähen der Ecken etwas zugespitzt und mit Bindbändern versehen.

Diese gestrickten Binden haben den Vorzug, daß sie sich geschmeidiger um das Bein legen als die Stoffbinden.

Kragenschoner.

Material: Weißes D.M.C.-Garn Nr. 15. Anschlag: 108 Maschen.

Man strickt zuerst 36 Nadeln (18 Rippen) rechts hin und her, dann zu beiden Seiten 15 Maschen breit einen gerippten Rand und in der Mitte folgendes Muster: 1. Reihe 3 gl., 3 kr. 2. Reihe Rückseite kr. 3. Reihe wie die erste, aber versetzt. 4. Reihe Rückseite kr. Dieses Muster wird fortgeführt, bis es die Breite des untern Randes hat. Nun werden nur noch je 24 Maschen nach dem Seitenrand gemustert, die übrigen 30 Maschen in der Mitte rechts weiter gestrickt, so daß dort eine gerippte Fläche wie am Rand entsteht. Man strickt nun so weiter, bis der Kragenschoner die gewünschte Länge hat, und schließt ihn mit dem Anfangs-Rand ab.

Kragenschoner. (Einfachere Art.) Material: Weißes D.M.C.-Garn, etwas gröber als vorne angegeben, Nadeln Nr. 6. Anschlag 71 Maschen.

Man strickt ungefähr 3 cm hoch rechts hin und zurück und nachher auf beiden Seiten einen gleich breiten Rand. Muster in der Mitte: 1 recht, 1 link, nach 2 Nadeln versetzen. — Die Kragenschoner werden ringsum mit Pikots umhäkelt.

Kniewärmer.

Material: 100—140 g weiche Strumpfwolle. Maschenzahl: 108 für eine erwachsene Person. Muster: 2 glatt und 2 kraus.

Man verbindet den Anschlag zu geschlossener Strickerei. Es werden hierauf 72 Reihen gestrickt. Nach beendeter 72. Reihe faßt man 12 Maschen auf einen Faden, indem diese für die Kniekehle nicht benutzt werden. Das Knie selbst wird in hin- und hergehenden Reihen stets glatt gestrickt. In der ersten Reihe nach dem Abheben der zwölf Maschen werden während des Durchstrickens stets 6 Maschen gestrickt und die 7. und 8. Masche zusammen abgenommen. Nachdem alle auf den Nadeln liegenden Maschen abgestrickt wurden, wendet man um und strickt 54 Maschen.



Fig. 127. Kniewärmer.

Darauf wendet man und strickt von den 54 Maschen 24. Diesen 24 schließen sich auf beiden Seiten nun je 30 Maschen an, und es werden in jeder folgenden Reihe 2 von diesen zu den in der Mitte befindlichen Maschen zugestrickt, bis man auf beiden Seiten bei den auf dem Faden befindlichen Maschen angelangt ist. Nun läßt man in der gleichen Weise, wie man stets 2 Maschen zustrickte, zu beiden Seiten wieder je 2 Maschen liegen, bis in der Mitte noch 12 Maschen übrig bleiben, worauf das Knie beendet ist. Man hebt nun die auf den Faden gehobenen Maschen wieder auf die Nadel und verteilt alle gleichmäßig auf 4 derselben, die man bis zum Schlusse wieder in der Runde zu stricken hat. Der untere Teil des Kniewärmers wird 48 Reihen lang, wie der obere, stets 2 glatt, 2 kraus gestrickt, worauf man locker abkettet.

Die Regel zum Kniewärmer für verschiedene Größen ist folgende: Für den oberen Teil stricke man ²/₃ soviel Reihen, als man Maschen anzuschlagen für nötig hält. Beim Beginn des Knies wird der 9. Teil Maschen auf einen Faden gefaßt, der zweite 9. Teil dagegen wird abgenommen. Auf die Vordermitte wird der 4. Teil der bleibenden Maschenzahl genommen. Das Zustrikken und Liegenlassen der Seitenmaschen ist bei allen Größen gleich. Unten an der Vorderseite des Knies darf noch der 8. Teil der vorhandenen Maschen bleiben. Der untere Teil muß halb soviel Reihen haben, als Maschen vorhanden sind. Beispiel: 90 Maschen anschlagen, 60 Reihen stricken, 10 Maschen abheben, 10 abnehmen. Mitte 20 Maschen, untere Mitte 10. Der untere Teil 40 Reihen lang.

Kniewärmer. (Einfache Art.) Material: Gute Strumpfwolle. Anschlagmaschenzahl: 72.

In geschlossener Strickerei arbeitet man zunächst 60 Gänge elastisch. (2 gl., 2 kr.) Dann strickt man für das Knie 14 Maschen gl., wendet die Arbeit, hebt die erste Masche ab, strickt zu den übrigen 16 Maschen noch 2 Maschen hinzu, wendet die Arbeit, strickt auf der andern Seite wieder 2 Maschen hinzu

u. s. f. So arbeitet man in hin- und zurückgehenden Reihen weiter, bis alle Maschen hinzugestrickt sind. Zum Schlusse folgen wieder 60 elastische Gänge, und dann wird abgekettet.

Bettfußsack.

Für ältere Leute und solche, die an kalten Füßen leiden und infolgedessen abends oft stundenlang schlaflos liegen müssen, gibt es keine bessere Abhilfe, als die Benutzung eines Bettfußsackes. Zumal im Winter ist er von unübertrefflichem Wert, aber auch in den Sommerferien mit ihren oft mangelhaften Bettverhältnissen und auf Reisen leistet er bei kühlem Wetter vortreffliche Dienste. Unser Modell ist aus weißer, weicher Hamburger Wolle gestrickt, von der man 5 Lagen gebraucht, und mit farbigen Kanten und Banddurchzug ausgestattet hat. Man strickt mit Holzstricknadeln auf einem Anschlag von 80 Maschen in hin- und zurückgehenden Reihen jede Hälfte für sich als langes, gerades Stück. Nach dem Anschlag wird zuerst eine Nadel glatt herübergestrickt, dann die erste Masche abgehoben, der Faden vor die Nadel gelegt, zwei Maschen zusammengestrickt, der Faden vor die Nadel gelegt, zwei Maschen zusammengestrickt und so fort, bis das Stück die erforderliche Länge hat. Dann strickt man weiter: 4 Nadeln gl., 4 Nadeln kr. mit weißer Wolle, darauf 4 Nadeln gl., 4 Nadeln kr. mit Perlgarn von beliebiger Farbe (beim Modell hellblau). Nun folgt ein breiter Zwischensatz von weißer Wolle, also 8 Nadeln gl., 8 Nadeln kr., worauf sich der farbige Streifen und der weiße Rand wie oben wiederholen und den Abschluß der ersten Beutelhälfte bilden. Sind beide Hälften in dieser Weise fertiggestellt, so häkelt man sie auf der rechten Seite zusammen und arbeitet dann oben rund herum einen farbigen Rand aus Perlgarn, und zwar zuerst eine Reihe fester Maschen, darüber eine Reihe Doppelstäbchen zum Durchziehen des Bandes, dann wieder feste Maschen und zum Schluß eine Reihe kleine Zacken. Nun leitet man durch die Stäbchen ein seidenes Band und knüpft es vorn zur Schleife. Man braucht etwa 3 Strängli Perlgarn zur Verzierung des Beutels, der auch mit goldgelben oder hochroten Kanten und Band sehr gut aussieht.



Fig. 128. Bettfußsak.

Die gleich guten Dienste leisten auch die allgemein bekannten und mit Recht so beliebten

Bettsocken.

Material: 100 g natursarbene Schneesternwolle.

Man schlägt auf Holznadeln 40—50 Maschen auf und strickt locker in der Hinreihe gl., in der Rückreihe kr., so daß die Außenseite aus rechten Maschen besteht, ein gerades Stück, bis es beinahe die Länge des Fußes erreicht hat, dann nimmt man in rascher Folge wie bei einer Fußspitze ab, bis man nur

noch etwa 10 Maschen hat, die man zusammenfaßt. Nun wird das Stück doppelt gelegt, die Anschlagmaschen zur Ferse zusammengenäht, und von der Fußspitze aus über den Rist die Randschlingen so weit zusammengenäht, bis nur noch eine Oeffnung zum Einschlüpfen bleibt. Nun strickt man, damit die Bettsocken recht warm werden, noch einen gleichen Fußteil, schiebt ihn in den andern hinein, so daß der Fußteil nun doppelt ist. Darauf faßt man die um das Bein freibleibenden Randschlingen auf 4 Nadeln und strickt rund herum elastisch (2 gl., 2 kr.) den Beinteil nach Wunsch 20 bis 30 Reihen hoch. Man kann am Anfang desselben eine Lochreihe einstricken, damit man eine gehäkelte Schnur durchziehen kann.



Fig. 129. Bettsocke.

Gestrickte Windelhöschen.

Material: Etwas mehr als eine Doppelstrange Mako-Garn. Anschlag 120 Maschen. — 20 Nadeln elastisch (2 gl., 2 kr.), 100 Nadeln gl. stricken (50 auf der Vorderseite kr. erscheinende Rippen). Nun nimmt man auf beiden Seiten ab, indem man zuerst 12, dann 8, hierauf 2 Maschen und nachher je eine Masche abkettet, bis noch 58 Maschen vorhanden sind. Nachdem 36 glatte Nadeln darüber gestrickt sind, kettet man alle Maschen locker ab. Das ganze wird mit 3 Gängen fester Maschen umhäkelt; im zweiten Gang fügt man die Knopflöcher ein (3 Luftmaschen, 3 feste Maschen übergehen). Als Abschluß dient ein gehäkeltes Zäckchen (5 Stäbchen, 1 feste Masche).

Gestrickte Kinderhöschen

für Mädchen von 1—3 Jahren. Material: 10 Strängli Schmidtsche Wolle 4fach oder Mako-Garn Nr. 10; zwei starke Nadeln. Anschlag 67 Maschen. — Den Stoß kann man elastisch stricken. Noch schöner ist folgendes Muster: 1. Nadel: Randmasche, 2 gl., 1 kr., 3 gl., 1 kr., 3 gl., 1 kr. usw. 2. Nadel: Randmasche, 1 kr., 3 gl. usw. Die gl. Maschen sollen immer so gesetzt werden, daß die mittlere stets glatt erscheint. — Das Muster wird 36 Nadeln hoch ausgeführt. Dann folgt eine Nadel mit Aufnehmen: Randmasche, 1 gl., 1 aufnehmen, 2 gl., 1 aufnehmen, 2 gl., 1 aufnehmen usw. Am Schluß soll die Nadel 99 Maschen zählen. Hierauf strickt man 30 Rippen ganz gl. Von der darauf folgenden Nadel (Rückseite) strickt man 53 Maschen gl. und wendet die Arbeit. Für den hinteren Teil strickt man nun mit diesen 53 Maschen 36 Rippen hoch glatt, dann 5mal je 5 Maschen weniger, wendet und strickt dann eine ganze Nadel darüber (gl. auf der Rückseite). Folgende Nadel: Randmasche, 4 gl., gl. abnehmen, 5 gl., gl. abnehmen usw. Es bleiben 46 Maschen für das Bündchen, das 15 Nadeln hoch elastisch gestrickt und locker abgekettet wird. Auf der 9. Nadel strickt man das Knopfloch ein, indem man am Schluß von 7. bis 3. Masche abkettet. Auf der 10. Nadel werden, dem Knopfloch entsprechend, 4 Maschen aufgenommen. Für den vordern Teil werden 7 Maschen angeschlagen und von der Mitte aus die übriggebliebenen Maschen weiter gestrickt. Der Vorderteil wird 34 Rippen hoch; dann folgt sofort der Abnehmegang: Randmasche, 4 gl., gl. abnehmen, 5 gl., gl. abnehmen, 5 gl., gl. abnehmen usw. Das Bündchen wird wieder 15 Nadeln hoch elastisch gestrickt und das Knopfloch am Anfang der 9. Nadel eingefügt.

Spickel: 3 Maschen anschlagen, zu Anfang jeder Nadel 1 Masche aufnehmen bis auf 33 Maschen, dann 44 Nadeln (22 Rippen) glatt stricken. Hierauf am Anfang und Ende der Nadel ein gl. Abnehmen, 4 Nadeln glatt darüber, und das wiederholen bis auf 1 Masche.

Die verschiedenen Teile werden nun zusammengehäkelt, der Spickel ungefähr 6 Randmaschen oberhalb des Stoßes mitgehäkelt. Die obern Ränder werden mit einem Gang fester Maschen und einem Pikots-Gang begrenzt, den Stoß umhäkelt man nur mit Pikots (3 Luftmaschen, 1 feste Masche auf die erste Luftmasche). Beim Zusammenhäkeln soll vorn und hinten ein Knopfloch frei gelassen werden. Bei baumwollenen Höschen kann man an Stelle des elastischen Abschlusses ein Stoffbündchen anbringen.

Beinkleid für kleine Kinder.

100 g Baumwollgarn Nr. 40, 14fädig.

Anschlag im Rücken 12 Maschen. Man strickt in hin- und hergehenden Reihen immer glatt. Zuerst schlägt man auf jeder Seite fünf weitere Maschen auf, wenn man die übrigen Maschen abgestrickt hat. Das wiederholt man sechsmal so, bis man schließlich 72 Maschen hat. Mit dieser Maschenzahl strickt man 72 Reihen gerade fort. In der 73. Reihe strickt man 46 Maschen, die übrigen 26 Maschen hebt man als künftiges Beinteil auf einen Faden, alsdann wendet man, strickt 16 Maschen und hebt den Rest von 26 Maschen für das künftige zweite Beinteil auf einen Faden. Man strickt zunächst, mit den 16 Mittelmaschen als Vorderstück, 72 Reihen, wobei man rechts und links je in der 12. Reihe eine Masche abnimmt, so daß schließlich nur die Hälfte der Maschen bleiben. Die Maschen sind ebenfalls auf einen Faden zu fassen. Zur Vollendung des vorderen Leibteiles hat man rechts und links an das Rückenteil ein queres Seitenstück anzustricken. Man faßt dazu je die 36 Seitenkettchen des Rückenteiles auf und strickt mit diesen je 36 Reihen gerade fort, welche man schließlich abkettet und mit dem Randkettchen des Mittelstückes mittels Ueberwindling (mit dem Strickfach) verbindet. Für die Herstellung der Beinchen faßt man je die auf dem Faden liegenden Maschen des Rückteils samt den Kettchen des betreffenden Seitenstückes auf und strickt damit in der Runde einen elastischen, 18—24 Reihen hohen Rand von 2 M. gl., 2 M. kr. Man kettet ab und häkelt eine kleine Spitze darum, z. B. je in der 3. Masche: eine feste Masche, drei Luftmaschen, eine Masche zurück in die Maschenschlinge, welche aus der festen Masche hervorgegangen. Dies vom Anfang an wiederholt. Zum Gürtel faßt man die oberen Randmaschen alle samt den auf dem Faden liegenden Maschen vom Mittelstück auf, strickt hievon mit etwas feineren Nadeln in die Runde einen elastischen Rand von 2 M. gl., 2 M. kr., wobei in der 15. Reihe eine Löchlireihe zum Einziehen eines Gummibändchens gemacht wird. In der 19. Reihe wird elastisch abgekettet.

Sturm- oder Nebelkappe für Knaben.

Material: Graue Schaffhauserwolle. Anschlag: 120 Maschen.

Die Kappe wird ganz elastisch (2 gl., 2 kr.) rundum gestrickt.

Nach 92 Gängen macht man wie bei einem Strumpf eine Ferse 92 Maschen breit und 26 Randschlingen hoch. Darauf folgt ein gerades Käppchen 30 Maschen breit (mit den Abnehmemaschen 32). Ist das Käppchen fertig, so werden, wie bei einem Strumpf, die Randschlingen aufgenommen und zwar kraus. Darauf werden noch 14 Gänge elastisch gestrickt und abgekettet. Ferse und Käppchen sind natürlich ebenfalls 2 gl., 2 kr. zu stricken. Zur Verzierung kann man nach den ersten 10—12 Gängen einige Gänge mit

andersfarbiger Wolle z. B. rot oder schwarz stricken, so daß ein abstechender Streifen entsteht. Man kann auch mehrere solch farbiger schmaler Streifen einstricken, oder zwischen zwei schmalen (2—3 Gänge) einen breiten (4 bis 5 Gänge).

Gestrickte Kinderhäubchen.

Dazu verwendet man die Muster Fig. 88 oder 89, indem man, mit beliebiger Wolle und entsprechendem Anschlag immer glatt strickend und bei a—b beginnend, die Strickerei ausführt. Durch wiederholtes Auflegen auf das Papiermuster kontrolliert man die Form. Dabei hat man zu beobachten, daß die gestrickte Haube sich dehnt und, da sie ziemlich lose gestrickt werden soll, nicht zu groß gemacht werden darf. Sehr hübsch ist ein Häubchen aus Straußwolle.

Mütze für kleine Knaben.

Material: 100 g weiße oder farbige Schneesternwolle, zwei dazu passende Holznadeln.

Anschlag: 50—60 Maschen je nach der Größe.

Man strickt hin- und hergehend mit glatten Maschen ein gerades Stück, das lang genug ist, wenn es knapp um den Kopf reicht. Nun wird das Ende mit dem Anfang zusammengestrickt. Die eine Seite wird zusammengefaßt und mit einer Quaste verziert, die andere Seite als Rand aufwärts geschlagen. Man kann das Stück, das den Rand bildet, anstatt nur mit glatten Maschen in einem beliebigen Muster ungefähr 20 Maschen breit stricken (siehe Fig. 161 usw.). Diese Mütze ist rasch und leicht herzustellen.



Fig. 130. Gestrickte Knabenmütze.

Sportleibchen für Knaben von 10 Jahren.

Material: 200 g dunkelgrüne, 50 g holzbraune Wolle.

Vorder- und Rückenteil werden ganz gleich gestrickt, nur bei der rechten Achsel des Rückenteils werden noch drei Knopflöcher eingestrickt.

Man beginnt unten mit einem Anschlag von 90 Maschen und strickt 20 Nadeln glatt, dann faßt man die Anschlagmaschen auf und strickt sie in der 21. Nadel mit ein, so wird der untere Rand doppelt. Will man diesen doppelten Rand nicht haben, so kann man auch 10—15 Reihen elastisch (2 gl., 2 kr.) stricken.

Darauf folgen 6 Nadeln grün und 2 braun, und hierauf 15mal 10 grüne und 2 braune Reihen.



Fig. 131. Sportleibchen für Knaben.

Entweder kann man immer glatt stricken oder, was die Jacke elastischer macht, 1 gl., 1 kr. Nun ist man beim Halsausschnitt angelangt. In der Mitte läßt man 20 Maschen liegen und strickt auf jeder Seite für sich die Achsel 35 Maschen breit und 20 Nadeln hoch, indem man am Halsausschnitt bei jeder zweiten Nadel eine Masche abnimmt. Dann kettet man ab und strickt das Rückenteil in gleicher Weise.

Den Aermel beginnt man mit grüner Wolle am Achselrand mit einem Anschlag von 85 Maschen. Man strickt 20 Nadeln weit und kettet dann an der einen Seite 10 Maschen ab (die den Aermelkeil bilden), darauf arbeitet man 80 Nadeln glatt weiter. Von da an nimmt man gleichmäßig zu beiden Seiten ab und strickt über jedes Abnehmen 6—8 Gänge. In 8 Malen werden so 16 Maschen abgenommen. Die Stulpe strickt man 1 gl., 1 kr. oder 2 gl., 2 kr. zirka 40 Nadeln je 5 grüne und 5 braune Nadeln. Den fertigen Aermel häkelt man auf der linken Seite zusammen und verbindet ihn mit dem Rumpfteil, bei dem man ebenfalls die Seiten bis auf die Armlöcher zusammengenäht hat. Für das Halsbündchen werden die Maschen um den Halsausschnitt aufgenommen, nachdem man die Achselstücke von Vorder- und Rückenteil zusammengenäht hat. Man beginnt mit dem Aufnehmen an der rechten Achsel und strickt das Halsbündchen hin- und hergehend, damit es auf der rechten Seite offen bleibt, 1 gl., 1 kr., 12 Reihen grün, 4 braun, 6 grün, 4 braun und 4 grün. Dann kettet man ab. Entsprechend den Knopflöchern an der Achsel sind am Halsbündchen 2 Knopflöcher einzustricken. Das Leibchen wird mit nicht zu großen Knöpfen geschlossen.

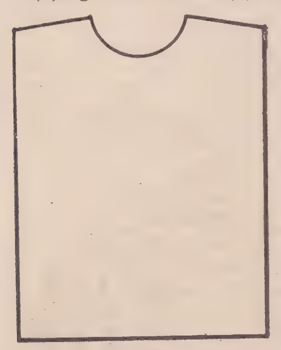


Fig. 132. Papiermuster zum Sportleibchen für Knaben.

Um sicher zu sein, daß das Leibchen weder zu groß, noch zu klein wird, tut man gut, am Knaben einige Maße zu nehmen, so den Hüftumfang, die Länge, die Achselbreite, und nach diesen Maßen zuerst ein Papiermuster zu schneiden. Um die Anzahl der Anschlagmaschen, die sich natürlich je nach der Größe des Knaben, der Dicke der Wolle und der Nadeln verändert, zu ermitteln, strickt man ein etwa 10 cm breites Musterstück. Wenn man den Hüftumfang kennt, so kann man leicht die Anschlagmaschen ausrechnen.

Es läßt sich ein Knabensweater auch nach Art der Herrensweater, Vorder- und Rückenteil in einem Stück, stricken.



Fig. 133. Zusammenhängendes Vorder- u. Rückenteil zum Sportleibchen.

Sportleibchen für Herren.

Material: 750 g Kastorwolle oder Schmidtsche Jackenwolle.

Vorderteil und Rücken werden im Zusammenhang ohne jedes Abnehmen auf den Seiten gestrickt. Man beginnt am untern Rand des Vorderteils mit einem Anschlag von 88 Maschen. Der untere Rand wird 35 Reihen hoch elastisch, 2 gl., 2 kr. gestrickt. Nach Belieben kann man die untersten (zirka 6—7 Reihen) oder einige zwischenliegende Reihen in einer abstechen-

den Farbe stricken, z. B. bei grau schwarze oder grüne Streifen, bei blauer Grundfarbe weiße Streifen, oder dunkelgrün mit holzbraunen Streifen. Nach den 35 Reihen des Randes wird auf den Hinreihen immer glatt, auf den Rückreihen immer kraus gestrickt, so daß die Rechtsmaschen die Außenseite des Leibchens bilden. Nach 150—170 Reihen ist man beim Hals angelangt. Hier werden die Maschen nun geteilt und jede Achsel für sich gestrickt. Man beginnt die rechte Achsel mit der Hälfte der Maschenzahl, also 44 Maschen. Am Halsrand nimmt man bei jeder Hinreihe die zweitäußerste Masche ab, so daß man nach 28 Nadeln nur noch 30 Maschen hat und nun die Achselhöhe erreicht ist. In gleicher Weise wird nun auch die linke Achsel gestrickt.

Sind beide Achseln so weit fertig, so schlägt man in der Rückreihe der rechten Achsel wieder 28 Maschen auf, nimmt die Maschen der linken Achsel dazu und strickt nun das Rückenteil in gleicher Weise wie das Vorderteil, aber

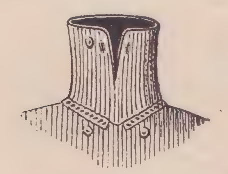


Fig. 134.
Der hochgeschlagene, oben gespaltene Umlegkragen und das Abnehmen am Halsrande des Leibchens.

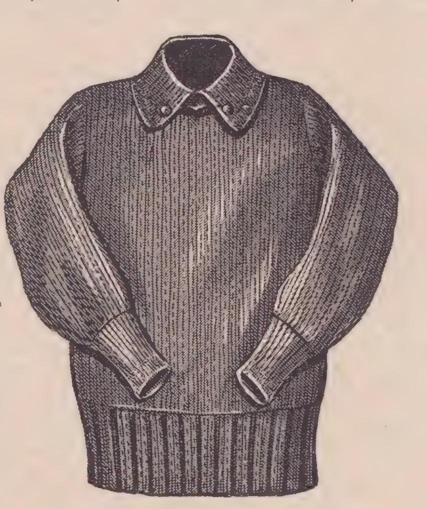


Fig. 135. Sportleibchen für Herren.

abwärts bis zum Rand. Anstatt 150 bis 170 Reihen werden für den Rücken 30 Reihen mehr, also 180—200 gestrickt. Als Abschluß kommen dazu die 35 Reihen elastischer Rand. Darauf werden Vorder- und Rückenteil unter den Armen zusammengenäht und die Armlöcher frei gelassen, und zwar so weit, daß am Vorder- und Rückenteil je 40 Maschen für den Aermel bleiben. Diese werden auf 4 Nadeln gefaßt und der Aermel rundum mit glatten Maschen gestrickt, wie ein Strumpf, zirka 120 Reihen. Nach der 12. Reihe nimmt man wie beim Wadenabnehmen am Strumpf auf der ersten und vierten Nadel je eine Masche ab, strickt 6—7 Gänge darüber und wiederholt das Abnehmen 6mal. Darauf strickt man bis zur 90. Reihe und nimmt von dieser an wieder 5mal ab, jedesmal mit 5—6 Zwischengängen. Darauf strickt man noch die 35 Reihen elastisch für den Rand mit entsprechender Verzierung.

Für den Stehumlegkragen faßt man die Maschen am Halsausschnitt auf Nadeln und strickt rundum für den Stehkragen 16—20 Reihen. Für den Umlegkragen werden in der vordern Mitte die Maschen geteilt und derselbe in hin- und hergehenden Reihen gestrickt (zirka 25—30 Reihen). Für die Knopflöcher hat man für einige Reihen 3—4 Maschen auf besondere Nadeln zu fassen und die kurze Maschenreihe extra zu stricken, bis das Knopfloch groß genug ist, worauf die Maschen wieder mit den übrigen vereinigt werden. Am Rumpf werden in entsprechender Lage zwei Knöpfe angebracht. Man hat acht zu geben, daß die Maschen am Halsausschnitt nicht zu hart gestrickt werden, weil sie sonst beim Ueberziehen des Sweaters über den Kopf das Durchschlüpfen desselben erschweren.

Sporthandschuhe für Herren.

Material: zirka 100 g Schmidtsche Jackenwolle.

Auf 4 Nadeln schlägt man je 12 Maschen auf und strickt für den Teil um das Handgelenk ein 12—15 cm langes Stück elastisch (2 gl., 2 kr.). Dann strickt man in glatten Maschen weiter. In der ersten Reihe nimmt man auf jeder Nadel einmal ab, so daß im ganzen noch 44 Maschen bleiben. Nach der fünften Reihe beginnt man mit dem Zunehmen für den Daumen. Zunächst werden die Maschen eingeteilt. 1½ Nadeln sind für die Handfläche bestimmt, die übrigen Maschen bleiben für den obern Handteil. Man strickt nun 16 Maschen, nimmt 1 Masche zu und strickt 2 Reihen darüber. Das Zunehmen findet nun in jeder dritten Reihe statt, aber so, daß jedes Mal 2 Maschen aufgenommen werden, das Zunehmen findet in der Weise statt, daß man nun 1 Masche vor dem Aufnehmen in der ersten Runde und 1 Masche nachher aufnimmt, so daß zwischen den zwei Aufnehmen ein Raum von 3 Maschen liegt; der sich bei jedem Aufnehmen um 2 weitere Maschen vergrößert. Man fährt so fort, bis man 16 Maschen aufgenommen hat, dann nimmt man diese auf 2 besondere Nadeln und schlägt auf eine dritte Nadel noch 6 neue Maschen auf. Mit diesen 22 Maschen strickt man den Daumen in die Runde. Bei der zweiten und vierten Reihe sind die ersten und die letzten beiden der 6 neu hinzugestrickten Maschen zusammenzustricken, auf den übrigbleibenden 18 Maschen strickt man noch 14 Touren und spitzt den Daumen zu, indem man, wie bei einer Fußspitze, jede vierte Masche abnimmt, 4 Reihen darüber strickt, dann jede dritte abnimmt und zum Schluß die übrigbleibenden 5—6 Maschen auf einen Faden faßt und zusammenzieht. Nun wird der Handteil weiter gearbeitet. Man nimmt aus dem Daumenrand 8 Maschen auf, aber so, daß keine Löcher entstehen. In jeder zweitfolgenden Reihe nimmt man am Anfang und Ende diese 8 Maschen ab, bis im ganzen noch 48 Maschen bleiben.

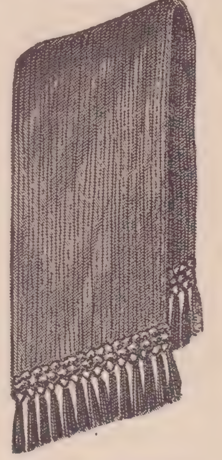

Fig. 136. Sporthandschuh.

Sind 25 Reihen gestrickt, so spitzt man den Handteil zu. Auf der ersten und dritten Nadel strickt man die zweite und dritte Masche, auf der zweiten und vierten Nadel die dritt- und zweitletzte Masche zusammen. Zwischen dem Abnehmen hat man 3mal 2 Reihen und 3mal 1 Reihe zu stricken. Zum Schluß strickt man die übrigbleibenden Maschen auf der Rückseite zusammen. Soll der Handschuh besonders warm sein, so füttert man ihn mit weichem Stoff.

Sportschal für Herren.

Material: 300—400 g Schmidtsche Jackenwolle.

Er wird zirka 30 cm breit gestrickt, wozu man etwa 70 Maschen aufschlägt. Er wird patentgestrickt, oder man kann ein beliebiges einfaches Strickmuster, z. B. das Dreieckmotiv Fig. 164, dazu verwenden. Am Anfang und Ende des 130—140 cm langen Schals werden zur Verzierung einige andersfarbige Streifen eingestrickt und den Enden dicke Fransen eingeknüpft.


Fig. 137. Sportschal.

Sportschal andere Art.

Material: zirka 500 g Schmidtsche Jackenwolle.

Auf zirka 90 Maschen Anschlag strickt man ein beliebiges Strickmuster; sehr gut eignet sich Fig. 165 dazu, da es auf beiden Seiten gleich ist. Die ersten und die letzten 10 Maschen auf der Nadel strickt man stets glatt, wodurch der Schal zwei gerippte Seitenstreifen und dadurch ein gefälliges Aussehen bekommt. Die Länge kann beliebig gemacht werden. Aus 500 g wird der Schal etwa 1½ m lang. An die Enden werden Fransen geknüpft.

Jacke für 6—8jährige Mädchen (Fig. 138—142).

Material: zirka 500 g weiße oder farbige Schneesternwolle.

Die Nadeln dürfen nicht zu grob gewählt werden, damit die Strickarbeit nicht zu lose wird.

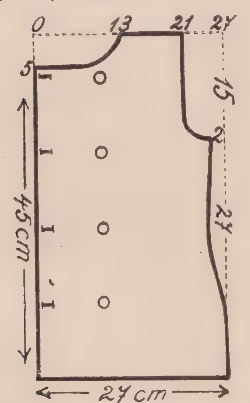


Fig. 138. Schnittmuster zur Jacke für 6—8 jährige Mädchen.

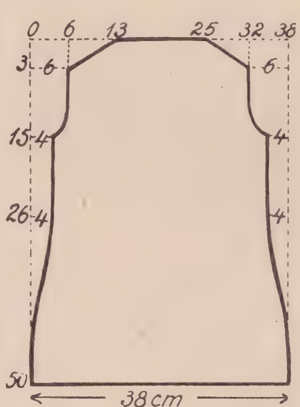


Fig 139. Schnittmuster zur Jacke für 6—8 jährige Mädchen.

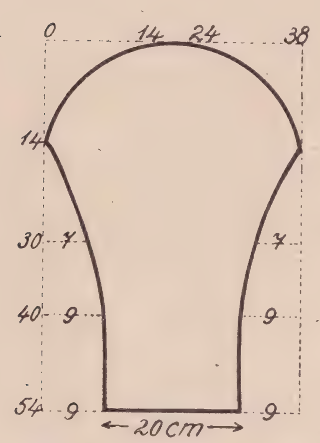


Fig. 140. Schnittmuster zur Jacke für 6—8 jährige Mädchen.

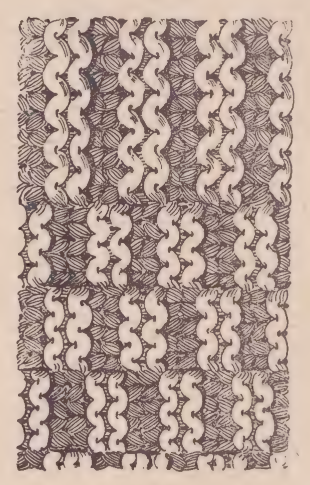


Fig. 141. Strickmuster für Jacke (Fig. 142).

Aus Papier stellt man zuerst nach Fig. 138, 139, 140 das Muster der Jacke her, wobei man nicht vergessen darf, die Maße des Mädchens, für das die Jacke bestimmt ist, mit demjenigen des Musters zu vergleichen und, wo nötig, das Muster dementsprechend abzuändern.

Man beginnt am untern Rand der entsprechenden Teile. Hübsch ist das in Fig. 141 dargestellte Muster. Dasselbe wird folgendermaßen gestrickt: 1. Hinreihe: 3 kr. M., 2 gl. M. usw. 1. Rückreihe: 3 gl. M., 2 kr. M. usw. 2. Hinreihe: 2 gl. M., 3 kr. M. usw. 2. Rückreihe: 2 kr. M., 3 gl. M. usw.

Für die vordern Ränder der Vorderteile strickt man einen zirka 5 cm breiten gerippten Rand, indem man immer auf 2 kr. wieder 2 gl. Reihen folgen läßt. Durch öfteres Auflegen auf das Papiermuster kontrolliert man die Form. Während die vordern Ränder ganz gerade bleiben, wird durch Ab- und Aufnehmen in regelmäßigen Zwischenräumen unter den Armen eine leichte Schweifung erzielt.

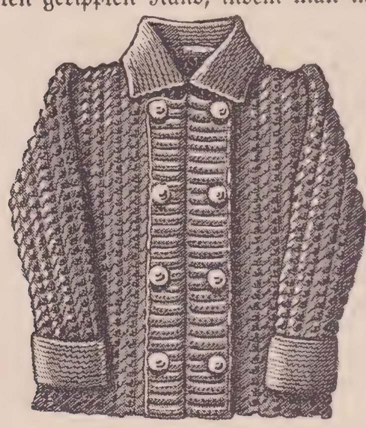


Fig. 142. Gestrickte Jacke geschlossen.

Die Knopflöcher am rechten Vorderteil werden hergestellt, indem man in der Hinreihe den zu verwendenden Knöpfen entsprechend 3—4 Maschen abkettet und in der Rückreihe eine entsprechende Anzahl Maschen wieder anschlägt.

Sind Vorder- und Rückenteil hergestellt, so werden sie auf der linken Seite zusammengehäkelt. Damit die Achselnähte sich nicht ziehen lassen, setzt man ein der Achselbreite entsprechendes Band unter.

Den Aermel beginnt man am untern Rand mit 20 cm Breite. 5—6 cm hoch strickt man hin- und hergehend immer glatt. Dieses Stück bildet am fertigen Aermel den Aufschlag. Diesem Aufschlag läßt man 3 Nadeln auf der Oberseite rechts folgen und erst mit der folgenden Nadel setzt das Muster ein. Dem Muster entsprechend hat man zu Anfang und Ende der Nadeln auf- und später abzunehmen. Zuletzt wird der Aermel zusammengesetzt und so eingenäht, daß seine Naht unter dem Arm auf das Vorderteil trifft.

Für den Kragen strickt man ein 30 cm langes Stück stets glatt, bis man ein 9 cm hohes Stück hat. Das wird in den Halsausschnitt gesetzt, und die Naht ebenfalls durch ein untergesetztes Band gesichert. Man kann die Ränder beider Vorderteile zurückschlagen und den Schluß durch Haken und Oesen bewerkstelligen (Fig. 142) oder einen Teil über den andern schlagen und durch Knöpfe und Knopflöcher abschließen.

Gestrickte Jacke für 10—12jährige Mädchen (Fig. 147).

Man fertigt zuerst nach Fig. 143, 144, 145 ein Papiermuster, wobei man nicht vergessen darf, das so entstehende Normalmuster für das in Frage kommende Mädchen abzuändern, indem man es mit den entsprechenden Maßen (Schulterbreite, Länge usw.) vergleicht.

Sehr hübsch wirkt folgendes Strickmuster:

1. Hinreihe: 6 kr. M., die nächsten 2 Maschen werden vertauscht und darauf glatt rechts abgestrickt, 6 kr. M., 2 vertauscht usw.

1. Rückreihe: 2 kr. M. (die in der Hinreihe vertauschten) 6 gl. M., 2 kr. M., 6 gl. M. usw.

2. Hinreihe: 1 kr. M., 4 gl. M., 1 kr. M., 2 gl. M., 1 kr. M., 4 gl. M. usw.

2. Rückreihe: 2 kr. M., 1 gl. M., 4 kr. M., 1 gl. M., 2 kr. M. usw. Dann fängt man wieder mit der ersten Hinreihe an.

Bevor man das Muster beginnt, strickt man für den untern Rand der Jacke einen 5—7 cm hohen Rand aus nur glatten Maschen in Hin- und Rückreihe.

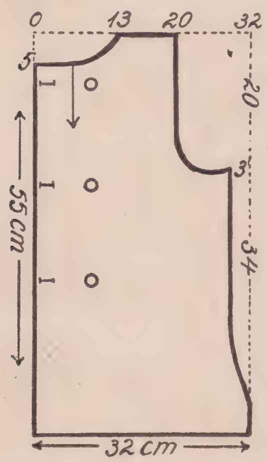


Fig. 143. Schnittmuster zur Jacke für 10—12jährige Mädchen.

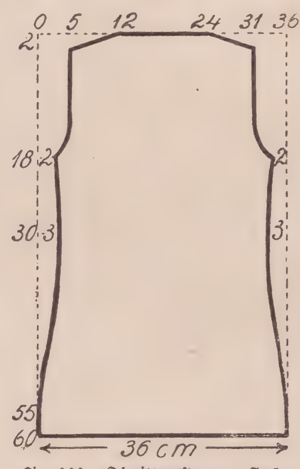


Fig. 144. Schnittmuster zur Jacke für 10—12jährige Mädchen.

Die Aermel beginnt man an der obern Rundung, indem man für die Rundung auf beiden Seiten nach Maßgabe des Musters neue Maschen aufschlägt und nachher für die Schrägung wieder abnimmt. Den untern Rand strickt man wieder 7—8 cm hoch mit nur glatten Maschen.

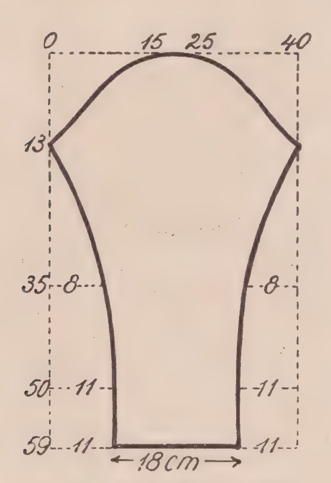


Fig. 145. Schnittmuster zur Jacke für 10—12jährige Mädchen.

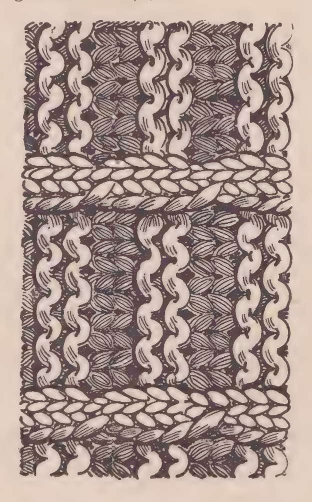


Fig. 146. Strickmuster zur Jacke für 10—12jährige Mädchen.

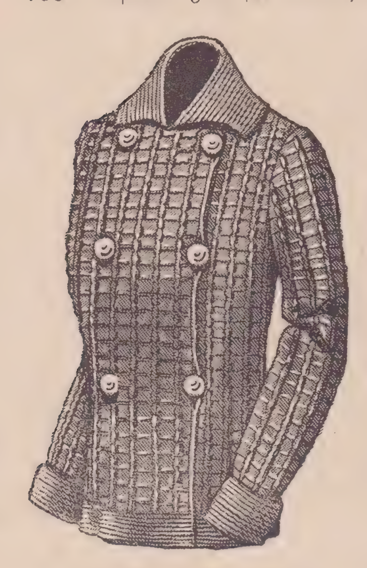


Fig. 147. Gestrickte Jacke für 10—12jährige Mädchen.

Der Kragen ist ein gerades, glatt gestricktes Stück, 10 cm hoch, 32 cm breit. Nach dem Einnähen befestigt man seine Ecken durch ein paar lose Stiche. Für die Knöpfe näht man Stoffstreifen unter und bringt am rechten Vorderrande Schlingen aus dicht behäkelten Luftmaschen an.

Bolerojäckchen.

Material: 100 g Schneestern- oder Hamburgerwolle.

Dieses Jäckchen ist sehr einfach und leicht herzustellen. Man beginnt mit einem Anschlag von 50 Maschen unter dem Arm auf der linken Vorderseite. Hin- und hergehend, strickt man stets mit glatten Maschen, so daß die Arbeit gerippt erscheint, zirka 160 Reihen. Alsdann faßt man die 50 Anschlagsmaschen vom Anfang auf die Nadel. Dadurch wird das Armloch gebildet und die Höhe des Rückenteils bestimmt. Diese beträgt nun hundert Maschen. Mit diesen strickt man nun hin- und hergehend 100 Reihen und kettet darauf 50 Maschen ab, wodurch die Seitennaht unterm rechten Arm gebildet werden soll. Mit den übrig bleibenden 50 Maschen strickt man nun, wie am Anfang, zirka 160 Reihen. Zuletzt nimmt man die 50 Maschen auf der Nadel mit den 50 vorher abgeketteten zusammen und kettet ab. Armlöcher

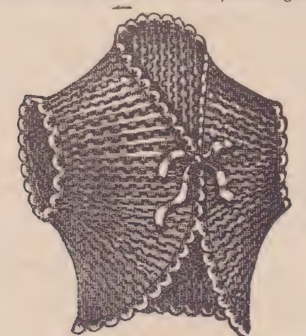


Fig. 148. Bolerojäckchen (Vorderseite).

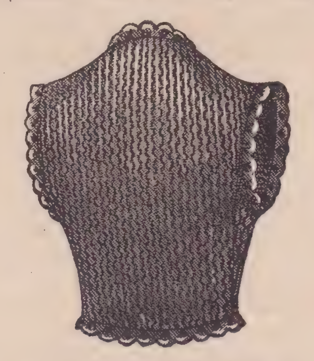


Fig. 149. Bolerojäckchen (Rückseite).

und Rand des Jäckchens werden mit einer einfachen, gehäkelten Bogenspitze abgeschlossen. Es erhält seine rechte Form erst, wenn es über den Körper gezogen wird. Vorn auf der Brust wird es mit einer Seidenschleife geschlossen.

Wollene Unterjacke.

Man braucht dazu 100 g Seidenwolle und ziemlich dicke Nadeln, damit die Arbeit locker wird. Man beginnt mit 120 Maschen am untern Rand des Vorderteils und strickt elastisch (2 gl., 2 kr.) zirka 240 Nadeln. Nun werden am

Anfang und Ende 30 Maschen für die Achseln stehen gelassen, die dazwischen liegenden 60 Maschen werden abgekettet. Sind die Achseln groß genug, so werden wieder 60 Maschen angekettet und nun das Rückenteil gestrickt. Für die Aermel schlägt man 118 Maschen auf und strickt die ersten 30 Reihen mit feinern Nadeln, damit der Aermel um das Handgelenk enger wird, dann strickt man noch zirka 130 Reihen. Nach dem Abketten wird der Aermel zusammengenäht; er kann aber auch rundum gestrickt werden. Die Rumpfteile werden an den Seiten zusammengenäht. Unten läßt man einen 7—10 cm langen Schlitz offen. Nun werden die Aermel eingesetzt. Der Halsausschnitt wird mit einem gehäkelten Spitzchen versehen, durch das man ein Band zieht.



Fig. 150. Wollene Unterjacke.

Unterleibchen für Frauen.

Material: 180 g weiße Zephirwolle.

Vorderteil und Rückenteil werden jedes allein für sich gestrickt. Zuerst beginnt man mit dem Vorderteil. Ein jeder Teil wird mit 100 Maschen unten begonnen. Zuerst macht man einen beliebig hohen Rand von 2 M. glatt, 2 M. kraus, wobei je vor und nach der Randmasche zur Bildung von Hüftkeilen 6mal je in der 6. Reihe abgenommen werden muß. In der 42. Reihe hat man somit nur noch 88 Maschen. Bis zum Beginn des Armloches strickt man im ganzen 110 Reihen. Man kann hiebei vom Rand aus das Muster: 2 glatt, 2 kraus beibehalten, oder man kann 1 glatt, 1 kraus stricken. Um bis zum Armloch wieder auf 100 Maschen zu kommen, nimmt man von der 62. Reihe ab an beiden Stellen, wo man bisher für die Hüftzwickel abgenommen, nun 6mal je in der 8. Reihe auf. In der 50. Reihe beginnt außerdem das Aufnehmen für die Brustteile. Man faßt je in der 23., 27., 61. und 65. Masche das Zwischenfach von der darunter liegenden Reihe und strickt gedreht eine Masche daraus, damit sich kein Löchli bilde. Diese Aufnahmen wiederholen sich je in der 4. Reihe, und zwar bei der 27. und 61. Masche je 6mal, bei der 23. und 65. je 7mal. Mit der 111. und 112. Reihe beginnen die Armlöcher. Zu diesen kettet man je vom Rande aus 5 Maschen ab, in der 113. und 114. Reihe je 3 Maschen, das folgende Mal zwei Maschen und das 4. Mal eine Masche. Nachher strickt man gerade fort, bis vom Beginn des Armloches aus 26 Reihen gemacht sind. Je nachdem man breite oder schmale Achseln wünscht, faßt man 20—25—30 Maschen rechts und links für die Achseln weg und faßt den dazwischen liegenden Maschenrest auf einen Faden. Für die Achseln stricke man je dreißig Reihen, wobei man in der 2., 6., 10., 14. und 22. Reihe je am Halse innert der Randmasche 1 Masche abnimmt. Nach Vollendung der 30. Reihe faßt man diese Achselmaschen je auf einen Faden.

Das Rückenteil wird bis zum Beginn der Armlöcher gleich weit und gleich hoch wie der Vorderteil, selbstverständlich mit Ausnahme der Brustkeile. Zur

Bildung des Armloches kettet man das erstemal je 3 Maschen ab, dann zweimal 2 Maschen, darnach nimmt man 2mal beim Herstricken 1 Masche innert der Randmasche ab und 2mal nach der 4. Reihe. In der 40. Reihe hebt man die Achselmaschen zum Fortstricken weg, aber zwei weniger als vorn, indem man hier am Halse statt 6mal nur 4mal innert der Randmasche abnimmt. Zu diesen Achseln strickt man 16 Reihen, alsdann näht man sie mit Maschenstich an die Vorderteilachseln. Maschen und Ketten vom Halse werden aufgefaßt, wie unten ein elastischer, beliebig breiter Rand darum gestrickt, der aber 4 Reihen vor dem Abschluß mit einer Löchlireihe versehen werden muß, um ein Zugband durchführen zu können.

Für die Aermel schlägt man vorn 50 Maschen auf und strickt einen elastischen, 30 Reihen hohen Rand. Man strickt von da ab immer glatt, wie am Leib, 150 Reihen, wobei man dreimal je in der 12. Reihe zu beiden Seiten je eine Masche aufnimmt, darnach je dreimal in der 10. Reihe, viermal in der 8., viermal in der 6., viermal in der 4. und zweimal in der 2. Reihe. Sodann kettet man in der 150. Reihe für den linken Aermel auf der einen Seite 1mal 10 Maschen ab, dann zweimal 5, einmal 3 und einmal 2, während man auf der andern fortwährend bloß eine Masche abnimmt. Alsdann fährt man fort und nimmt fortwährend auf beiden Seiten nun je am Ende der Nadel eine Masche ab, bis im ganzen noch 15 Maschen verbleiben, welche man auch abkettet. Der zweite Aermel wird dem ersten entgegengesetzt gearbeitet. Beide werden der Länge nach zusammengenäht und darnach wie Kleiderärmel eingefügt, so daß der Ausschnitt unter den Arm tritt. Man kann das Vorderteil in zwei Hälften stricken und somit das Leibchen zum Schließen einrichten. Den Schluß richtet man durch 3 gehäkelte Stäbchenreihen ringsum, mit Ausnahme der Halsrundung. Die Knopflöcher ordnet man bei der 2. Stäbchenreihe, dabei je 2 Maschen übergehend und dafür 2 Luftmaschen einsetzend.

Unterleibchen anderer Art mit Rautenärmeln. Für dieses Unterleibchen wird ebenfalls Vorderteil und Rückenteil, je für sich allein, in hin- und hergehenden Reihen gestrickt. Man kann dazu Wolle oder Baumwolle nehmen, fein oder grob, je nach Wunsch. Fertigt man beispielsweise von Schweizergarn, Nr. 40 = 14fädig, ein Leibchen, so nehme man dazu Nadeln von 1 cm starkem Umfang. Für das Vorderteil schlage man 90 Maschen auf und stricke damit, entweder in hin- und hergehenden Reihen, wie für ein Strumpfband, immer glatt, oder 2 glatte, 2 krause Maschen. Nach 144 Reihen (72 Kettchen hoch) beginnt man die Achseln. Zu diesen werden auf beiden Seiten je 15 bis 19 Maschen weggenommen, die dazwischen liegenden Maschen aber faßt man auf einen Faden. Die Achseln werden gerade fortlaufend 28 Reihen oder 14 Kettchen hoch. Diese Maschen werden dann ebenfalls auf einen Faden gefaßt. Das Rückenteil wird 90 Maschen breit und so hoch wie das Vorderteil. Dann werden rechts und links die Vorderteil-Achseln mit Maschenstich angenäht. Nun wird der Halsausschnitt angefertigt. Zu den Rückenteilmaschen faßt man diejenigen des Vorderteils auf, sowie die Seitenkettchen an den Achseln. Je nachdem man den Halsausschnitt weit oder lose haben will, strickt man entweder einen elastischen Rand von 2 M. glatt und 2 M. kraus, wozu man, nach Belieben abnehmend, feinere Nadeln verwenden kann. Oder man strickt oder häkelt eine einfache Löchlireihe zum Durchziehen einer Zugschnur. Die Aermel werden vorn mit 45 Maschen lose begonnen. Es wird zunächst ein elastischer Rand mit gewöhnlichen Stricknadeln 20 bis 30 Reihen hoch gestrickt. Je nachdem man die Aermel lang haben will, strickt man mit den dicken Nadeln weitere 45 bis 60 Kettchen gerade und offen fort, alsdann schlägt man zur Bildung der Raute ganz locker 25 Maschen dazu.

Mit dieser vermehrten Maschenzahl strickt man weitere 25 Kettchen gerade fort, worauf man abkettet. Zunächst verbindet man die Aermel, dann setzt man Vorder- und Rückenteil 45 Kettchen hoch zusammen und endlich häkelt man die Aermel ein. Solche Leibchen sind namentlich für den Sommer in leichter Strickerei zu empfehlen (siehe auch Strickmuster Fig. 158 b). Sie lassen sich täglich rasch durch's Wasser ziehen und trocknen, so daß man sie stets rein tragen kann.

Lismer für Männer.

Material: 3/4 kg gute, graue oder dunkelbraune Strumpfwolle.

Maß des Kittels: Rückenlänge 60 cm, Vorderlänge 54, Brustbreite 24, Rückenbreite 23, obere Leibweite 54 (je zur Hälfte), Seitenlänge 32 cm.

Um den Kittel — sogen. Lismer — in dieser Größe zu bekommen, wähle man die Stricknadeln so, daß 5 Maschen in der Breite und 8 bis 10 Reihen in der Hohe ein 1 1/2 cm großes Quadrat ausmachen. Die Wolle muß so sein, daß hievon die Strickerei schön geschlossen ausfällt. Die Arbeit beginnt mit der einen Hälfte des Rückenteils. Man strickt immer mit glatten Maschen. Für den untern Teil des Rückenteils sind 62 Maschen anzuschlagen und 115 krause Reischen zu stricken. Bei den ersten 42 Reischen nimm je am Anfang und Ende in der 7. Reihe eine Masche ab, an der Armlochseite vom 68. an bis zum 115. je in der 8. eine Masche auf. Von 115 Reischen weg arbeite man noch 12 Reischen gerade fort und mache hierauf den Schulterteil in 34 Reischen fertig, wobei stets an der Seite des Armes allemal zum Schlusse 1 Masche abzunehmen ist. Das andere Rückenteil wird dem ersten entgegengesetzt gearbeitet, beide werden dann der geraden Kante entlang zusammengestrickt. Für den linken Vorderteil schlage 90 Maschen an. In den ersten 42 Reischen nimm, wie im Rücken, in der Seite ab. Strickst du das 42. Reischen, so arbeite vom Vorderrand aus 90 Maschen und hebe für den Taschenschlitz 40 Maschen auf einen Faden und schlage dafür andere 40 Maschen auf, stricke die Reihe dann zu Ende. Nun stricke bis zum Armloch im ganzen 110 Reischen. Nicht zu vergessen sind am Vorderrande die Knopflöcher, welche beim Herstricken zuerst nach dem 6. und dann nachher je im 11. Reischen, wenn noch 8 Maschen auf der Nadel sind, so gebildet werden, daß 5 davon abgekettet und so viel in der nächsten Reihe wieder aufgeschlagen werden.' Nach Beendigung des 110. Reischens stricke an der Armlochseite bloß 16 Maschen, dann wende um und stricke diese 16 wieder ab. Stricke 12 Maschen, dann 9, dann 4, dann 2. Hiemit hat der Seitenteil wie der Rückenteil 115 Reischen. Zähle vom vorderen Rande aus zur Beendigung des Vorderteils 60 Maschen ab und stricke damit bis zum Halse 31 Reischen und von da für die Schulter noch 20 Reischen. Am Halse (nach Beendigung der 31 Reischen) bilde noch einen Ausschnitt, stricke nämlich beim 32. Reischen vorn bloß 14 Maschen, im folgenden bloß 7. Hebe dann am Armloch 20 Maschen weg und beginne die Schulter. Nimm am Halse alle 2 Reischen 1 mal ab und zuletzt ebenso 3 mal auf. Am Armloch dagegen kette im 1., 2. und 3. Reischen je 2 Maschen ab und nach dem 21., 25., 29., 33., 36., 39. und 42. nimm je 1 Masche auf schon beschriebene Weise auf. Die fertige Schulter wird dann mit dem Rückenteile zusammengestrickt. Auf 8 Rückenteilkettchen treffen 9 Vorderteilmaschen.

Zur Taschenklappe stricke mit den 40 Maschen 1 glatte und 1 krause Reihe schwarz und 6 Reihen grau, fasse rechts und links die Seitenkettchen dieser Klappe dazu und stricke über die ganze Maschenzahl 1 glatte und 1 krause Reihe schwarz und kette locker ab. Fertige das rechte Vorderteil dem linken entgegengesetzt. Sodann umstricke den untern Rand des Rückens und denjenigen der

Vorderteile bis über den Halsausschnitt je mit der schwarzen Wolle wie die Taschenklappen. Vereinige nun den Rücken mit dem Vorderteil den Seiten entlang.

Zum Kragen fasse die Rückenteilmaschen auf und stricke so, daß je am Ende der Reihe allemal 3 Kettchen vom Vorderteil dazu genommen werden, bis an die 20 weggenommenen Maschen. Den Kragenbruch bilde auf der Kehrseite durch eine krause Reihe, so daß 3 krause Reihen zusammenzutreffen. Arbeite noch 12 krause Reifchen und nimm allemal vor Schluß der Nadel 1 Masche auf, in der Mitte aber je in der 4. Reihe 2 Maschen. Zuletzt wird der Kragen wie die Taschenklappe umstrickt.

Zu den Aermeln schlage vorne 66 Maschen auf. 24 Reifchen ohne Aufnehmen, von da bis zum 115. je zur Seite in der 5. Reihe 1 Masche. Nach den 115 Reifchen stricke 10 Reifchen so, daß allemal an der Seite 3 Maschen liegen bleiben. Es bleiben noch 52 Maschen. Den vordern Rand umstricke wie den Kittel mit schwarzer Wolle. Verbinde dann den Aermel der Seite entlang zur Rundung und stricke ihn so in das Armloch, daß die Naht auf das erste Randkettchen im Armloch trifft. Der sehr praktische Kittel ist fertig, wenn die Vorderränder unterfüttert, die Knopflöcher festoniert, die Taschen eingesetzt, die Knöpfe angebracht und vorn an den Aermeln je ein beliebig langer, elastischer Rand angestrickt ist.

Lismer für Knaben.

Auf passende Nadeln schlage von grauer oder brauner Strumpfwolle zum Rückenteil 80 Maschen an und stricke gewöhnliches Patent oder 2 M. glatt, 2 kraus. Zum Anschlag nimm die Wolle doppelt. Wenn 80 Reihen gestrickt sind, so beginne die Armlöcher. Bei den ersten 3 Reihen kette auf jeder Seite allemal 1 Masche ab und dann nimm noch zweimal eine Masche ab, wo alsdann noch 70 Maschen bleiben. Mit diesen fahre gerade fort, bis im ganzen für das Armloch 15 Kettchen sind. Dann stricke für die Achseln 30 Reihen, wobei auf jeder Seite am Ende der Nadel 1 Masche abzunehmen ist. Nun bleiben noch 40 Maschen, welche für den Halsrand recht locker abgekettet werden müssen. Das Vorderteil wird bis zum Armloch so gestrickt wie das Rückenteil. Darauf teilt man die Maschen in zwei Hälften; die eine Hälfte bis zur vordern Mitte wird auf einen Faden gefaßt, und mit der andern wird fortgestrickt, genau wie am Rückenteil, d. h. zuerst 3mal 1 abketten und 2mal 1 abnehmen. Wenn von den abgeketteten Maschen weg für das Armloch 15 Kettchen gestrickt sind, so kette für den Halsausschnitt acht Maschen ab, nimm von da noch 7mal je am Ende der Nadel 1mal ab und stricke fort, bis das Ganze am Armloch die Höhe von 25 Kettchen erreicht hat. Dann stricke das Vorderteil mit dem Rückenteil zusammen. Auf je 3 Rückenteilkettchen kommen hiebei fünf Vorderteilmaschen. So wird auch der andere Brustteil gemacht.

Fasse um den Hals alle Kettchen auf, ohne die 8 abgeketteten vorn, und nimm beim Abstricken der Maschen für den Kragen alle 4 Maschen auf. Wenn 5 Reihen gestrickt sind, so nimm alle 5 Maschen 1 Masche auf, stricke nochmals 5 Reihen und kette dann auf beiden Seiten je am Ende der Nadel 1 Masche ab. Von der 16. bis zur 22. nehme jede Reihe ab und kette dann die 18 bleibenden Maschen sehr locker ab. Nachdem die Aermel zusammengestrickt sind, richte die Mitte des Aermels auf die Achselnaht und stricke ihn ein. Das Einstricken, sowie das Zusammenstricken muß sehr locker sein. Fasse vorn an den Aermeln die Anschlagmaschen auf und stricke beliebig lang ein elastisches Börtchen.

Auf der linken Seite am Vorderteil hat man Knopflöcher anzubringen, man häkle daher an beiden Schlitzenden 2 Stäbchenreihen, wobei am linken Vorderteil je die 7. und 8. Masche liegen bleiben und dafür 2 Kettenmaschen

gemacht werden. Unten sind die beiden Querseiten der Zusätze zu befestigen und der rechte Brustteil mit Knöpfen zu versehen. Der Kragen wird umgelegt. Man braucht 200—250 g dicke Strumpfwolle.

Anschließende Vorderärmel (Stulpen).

Solche Aermel fertigt man so, daß man sie gehörig weit (1/10 enger als der Armumfang) anfängt, dann immer 2 glatt, 2 kraus strickt, sie recht lang macht und zuletzt nicht zu fest abkettet. Dies ist die beste Art, weil sie sich so auf beiden Seiten tragen lassen.

Man kann sie auch der Quere nach stricken, 1/10 enger als der Armumfang beim Handgelenk, 1½—2mal so lang als weit.

Kinderärmel.

Man schlägt mit gewöhnlichen Stricknadeln und Wolle eine dem Handgelenk entsprechende Maschenzahl auf, strickt zu einem Mäusezähnchenrand zehn Reihen glatt, macht eine Löchleinreihe, wieder 10 glatte Reihen, dann 3 glatte (beliebig in 2 Farben), bis das Aermelchen über den Ellenbogen reicht, kettet die Hälfte Maschen ab, fährt mit der andern zu beiden Seiten abnehmend fort bis auf 3 Maschen herab, kettet ab und versieht die Spitze mit Bändern, welche im Rücken gebunden werden. — Je bei allen glatten Streifchen wird rechts und links innert der Randmasche 1 Masche aufgeschlagen, d. h. regelmäßig in der 8. Reihe, damit das Aermelchen nach hinten weit genug werde. Aehnlich strickt man durchbrochene Aermel mit irgend einem beliebigen Durchbruchmuster.

Gestrickte wollene Handschuhe.

Material: 50 g Korallen- oder feine Kammgarnwolle.

Man schlägt auf drei Nadeln 64 Maschen an: 20, 24, 20 und strickt ein beliebig langes Börtchen (1 verdreht, 1 kraus). Wenn das Börtchen lang genug ist, werden 2 glatte Gänge gestrickt. Dann beginnt das Muster: 1 gl., 1 kr., usw. und immer zwei glatte Gänge darüber. Das Muster wird vier- bis fünfmal wiederholt. Nun fängt man für den rechten Handschuh auf der 1. Nadel den Daumen an: 1 gl., 1 kr., 1 gl., 1 kr., 1 gl., 1 aufnehmen, 1 kr. und wieder 1 aufnehmen. Darauf wird das Muster fortgesetzt. So werden je nach 2 Gängen im dritten Gang 2 Maschen aufgenommen. Selbstverständlich sind dann zwischen den aufgenommenen immer mehr Maschen, 3, 5, 7 usw., die glatt gestrickt werden. Hat man auf der ersten Nadel 40 Maschen, so nimmt man die 20 Daumenmaschen auf einen Faden und strickt weitere 5 oder 6 Musterreihen. (Für den linken Handschuh beginnt man den Daumen in gleicher Weise 5 Maschen vor Ende der letzten Nadel.) Den letzten Mustergang, bevor die Finger angefangen werden, strickt man folgendermaßen: 1 gl., 1 kr., (dies viermal wiederholt), 1 aufnehmen; 1 gl., 1 kr., (viermal), 1 aufnehmen; 1 gl., 1 kr., (viermal), 1 aufnehmen; 1 gl., 1 kr. (siebenmal), 1 aufnehmen; 1 gl., 1 kr. (viermal), 1 aufnehmen; 1 gl., 1 kr. (viermal),

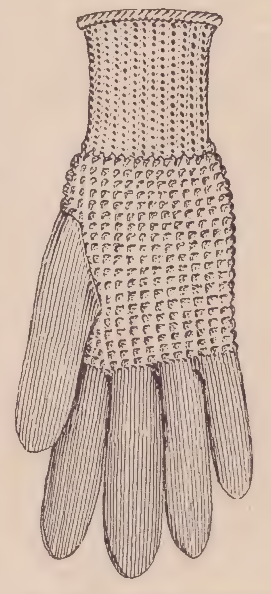


Fig. 151. Gestrickter Handschuh.

1 aufnehmen; 1 gl., 1 kr. (viermal), 1 aufnehmen; 1 gl., 1 kr. Im darauffolgenden glatten Gang werden die aufgenommenen Maschen verdreht gestrickt. Dann eine glatte Reihe. Hierauf werden mit Ausnahme der ersten und letzten 10 Maschen alle auf einen Faden gereiht, die 20 Maschen für den Zeigfinger auf 3 Nadeln verteilt und weiter gestrickt, bis der Finger auf 1 cm lang genug ist. Dann wird er mit dünneren Nadeln beendet: 5 glatte Gänge. 6. Gang: 2 gl., 2 zusammennehmen. 7. und 8. Gang glatt und schließlich mit 1 abnehmen, die Wolle durch die übrigen Maschen ziehen. (42 Reihen.) 2. Finger: Es werden auf beiden Seiten je 9 Maschen vom Faden und 4 beim Zeigefinger aufgenommen, auf 3 Nadeln verteilt und weitergestrickt wie beim Zeigefinger. (48 Reihen.)

3. Finger: Wie beim 2. Finger (42 Reihen).

4. Finger: Mit den auf dem Faden überbliebenen und den 4 beim Ringfinger aufgenommenen Maschen wie vorher. (33 Reihen.)

Daumen: Zu den Maschen auf dem Faden werden 2 aufgenommen und wie bei den 4 übrigen Fingern weitergestrickt. (33 Reihen.) Die Handschuhe werden schöner, wenn die Finger glatt gestrickt werden. Die Stricknadeln werden feiner oder gröber gewählt, je nach der Größe, die der Handschuh haben soll.

Handschuhe andere Art.

Material: 50 g Korallenwolle, Kordonwolle oder Seide. Maschenzahl: 65.

Rechter Handschuh. Man strickt einen elastischen Rand 32 Reihen hoch. Alsdann beginnt der glatte Teil der Hinterhand mit dem Daumenteil. Für den Beginn des letzteren strickt man vom Nähtchen aus für die Oberhand 40 Maschen, nimmt für den Daumen eine Masche auf und strickt darnach für die Unterhand die letzten 24 Maschen ab. Das Daumenaufnehmen wiederholt sich je in der 4. Reihe, wobei je nach der letzten Oberhandmasche und je vor der ersten Unterhandmasche das Aufnehmen einer Masche stattfindet, bis man im ganzen für den Daumenteil 25 Maschen hat. (Um bei diesem Aufnehmen keine Löcher zu bekommen, faßt man an betreffender Stelle das Querfach der untern Reihe und strickt es gedreht ab.) Diese Daumenmaschen faßt man schließlich zusammen auf einen Faden, den man verknüpft. Zur Fortsetzung des Handteiles schlägt man in der folgenden Reihe an Stelle der Daumenmaschen 8 Maschen auf. Man strickt mit dieser Reihe im ganzen noch 16 Reihen bis zur Vollendung des Handteiles. Alsdann beginnt man mit den Fingern. Zu diesem Zweck strickt man in der 16. Reihe bis auf 7 Maschen vor dem Nähtchen. Für den Kleinfinger faßt man diese 7 Unterhandmaschen, die Nähtchenmasche und 9 Oberhandmaschen zusammen auf einen Faden. *Man stellt die Verbindung zur Grundlage für den Goldfinger mit den Oberhandmaschen durch einen Anschlag von 8 Maschen her. Mit dieser Maschenzahl strickt man 4 Reihen, wobei in der 1. und 3. Reihe die erste und letzte der Anschlagmaschen je rautenförmig abzunehmen ist* (was nachher fortgesetzt wird, bis sämtliche Anschlagmaschen abgenommen sind, und auch bei den andern Fingern und dem Daumen beachtet werden muß). In der 4. Reihe läßt man die letzten 8 Unterhandmaschen liegen. Dieselben werden für den Goldfinger samt den Anschlagmaschen und 10 Oberhandmaschen auf einen Faden gefaßt. Die Grundlage zum Mittelfinger wird wiederum in der Weise ausgeführt, wie oben zum Goldfinger von Zeichen

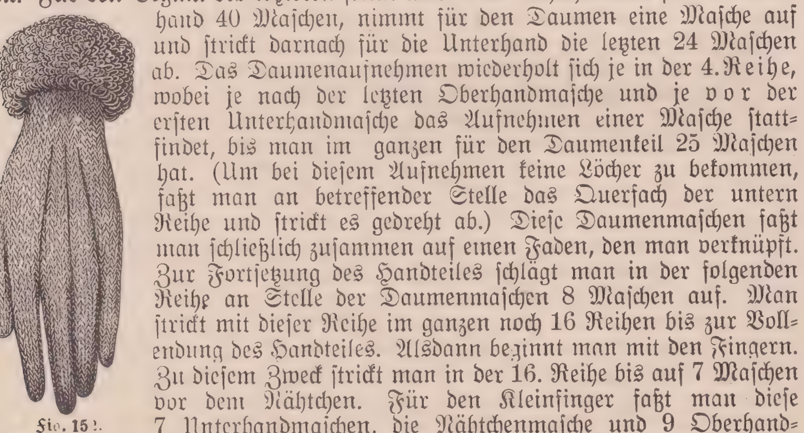


Fig. 152.

zu Zeichen angegeben ist. Für den Zeigefinger wird das gleiche Verfahren beobachtet. Die Höhe des Zeigefingers beträgt 40 Reihen, diejenige des Mittelfingers an Seite des Zeigfingers 44, des Goldfingers an Seite des Mittelfingers ebenfalls 44 und des Kleinfingers und Daumens je 33 Reihen bis zum Abnehmen. Abnehmen und Schluß werden in folgender Weise ausgeführt: Zuerst nimmt man die 3. und 4. Masche zusammen ab und strickt 2 Reihen darüber. Darauf werden je die 2. und 3. Masche zusammen abgenommen und eine Reihe darüber gestrickt. Zuletzt nimmt man beständig ab, zieht das Strickfach durch die Maschen und befestigt es.

Sollen auf der Oberhand Zwickel gemacht werden, so beginnt man damit auf dem ersten Dritteil der Hinterhand, in der 8. Reihe nach dem Rande. Es werden hiefür die 16., 20., und 24. Masche kraus abgestrickt. Dies wird wie bei einem einfachen Nähtchen je in der 2. Reihe wiederholt. Die schiefe Stellung der beiden Seitenzwickel erheischt ein regelmäßiges Hinausrücken um eine Masche je in der 7. Reihe. Sämtliche Zwickel müssen zwischen den zutreffenden Fingern auslaufen.

Der linke Handschuh wird dem rechten entgegengesetzt gefertigt.

Regel zum Handschuh für abweichende Maschenzahl. Obwohl durch Anwendung von feinern und gröbern Nadeln und Material schon verschiedene Größen erzielt werden, so können dessenungeachtet doch veränderte Maschenzahlen erforderlich werden. Man teile die nötige Maschenzahl genau auf vier Nadeln. Das Proportionsverhältnis wird sodann nach der auf einer Nadel befindlichen Maschenzahl festgestellt. Rand: soviel Reihen als Maschen auf 2 Nadeln sind. Oberhand in die Breite: 2½ Nadeln. Unterhand: 1½ Nadeln. Ende des Daumenkeils: 1½ Nadeln. Anschlag über dem Daumen und zwischen den Fingern: ½ Nadel. Fortsetzung des Handteils vom Daumen weg bis zum Beginn der Finger: soviel Reihen als Maschen auf einer Nadel sind. Zur Einteilung der Finger entfällt auf jeden ¼ der Oberhand- und ¼ der Unterhandmaschen, wobei aber für den Zeigefinger je 1 Masche von der Oberhand und 1 Masche von der Unterhand vom kleinen Finger entlehnt wird. Die Zwischenreihe oder die Grundlage vom kleinen Finger bis zum Zeigefinger betrage soviel Reihen als Maschen auf ½ Nadel.

1.) Zeigfingerhöhe: Soviel Reihen als Maschen auf 2½ Nadeln.
2.) Mittelfingerhöhe: " " " " " 2¾ "
3.) Goldfingerhöhe: " " " " " 2¾ "
4.) Kleinfingerhöhe: " " " " " 2 "
5.) Daumenhöhe: " " " " " 2 "

Mittelmasche für den Zwickel: Mittelste der Oberhandmaschen. Ausrücken der Seitenmaschen je in der 8. Reihe. — Will man für den Rand Pelzimitation, so kann man diese extra stricken oder häkeln und nachher mit dem elastischen Rande verbinden.

Halbhandschuhe.

Diese werden ganz nach Regel der Handschuhe gemacht, jedoch ohne Finger und ohne Ziernähte auf der Hand, nur mit dem Däumling bis zur Nagelhöhe. Man strickt je nach Belieben gedreht und kraus, oder glatt und kraus. Bei seidenen Halbhandschuhen pflegt man die Oberhandmaschen mit durchbrochenem Muster zu stricken.

Halbhandschuhe für junge Mädchen (Fig. 153, 154).

Man strickt mit mercerisiertem D. M. C.-Garn Nr. 12 und beginnt auf **64 Maschen Anschlag**, 5 Reihen gl., 1 Reihe kr., 5 Reihen gl., dann 1 Reihe

umschlagen, 2 verdreht zusammen gestrickt. Nach abermals 5 Reihen glatt folgt das Randmuster Abb. 154 in 19 Reihen, von denen die 2., 4., 6., das sind alle geraden Reihen, stets glatt gestrickt werden. 1. Reihe: 3 gl., umschl., 2 kr. zus., 6 gl., umschl., 2 kr. zus., 3 gl. 3. Reihe: 1 gl., 2 kr. zus., umschl., 1 gl., 2 kr. zus., umschl., 3 gl., 2 kr. zus., umschl., 1 gl., umschl., 2 kr. zus., 2 gl. 5. Reihe: umschl., 2 kr. zus., umschl., 3 gl., umschl., 2 kr. zus., 1 gl., 2 kr. zus., umschl., 3 gl., 2 kr. zus., 1 gl. 7. Reihe: 2 gl., umschl., 3 M. zus. stricken, umschl., 5 gl., umschl., 3 Maschen zus.stricken, umschl., 3 gl. 9. Reihe: 3 gl., umschl., 2 kr. zus., 6 gl., umschl., 2 kr. zus., 3 gl. 11. Reihe: umschl., 2 kr. zus., 6 gl., umschl., 2 kr. zus.,

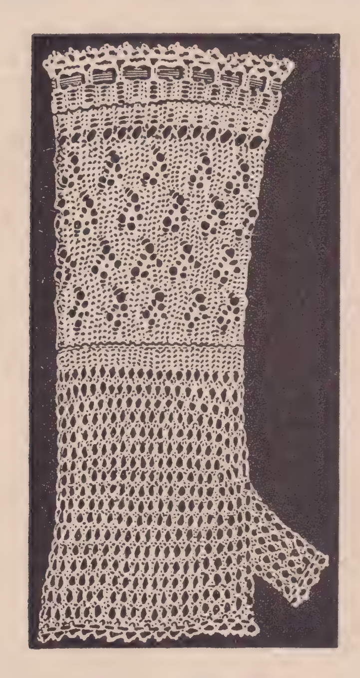


Fig. 153. Halbhandschuh.

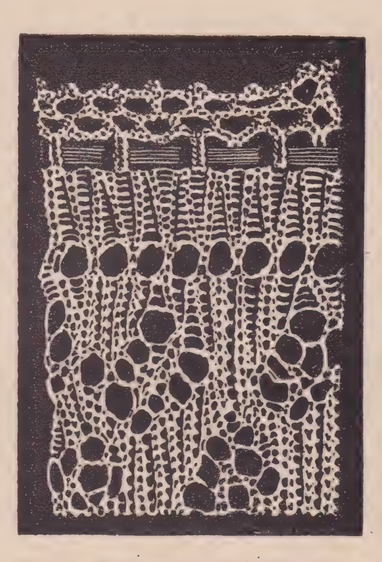


Fig. 154. Randmuster zum Halbhandschuh.

6 gl. 13. Reihe: umschl., 2 kr. zus., 3 gl., 2 kr. zus., umschl., 1 gl. 15. Reihe: 1 gl., umschl., 2 kr. zus., 1 gl., 2 kr. zus., umschl., 3 gl., umschl., 2 kr. zus., 1 gl., umschl., 2 kr. zus., 2 gl. 17. Reihe: umschl., 5 gl., umschl., 3 M. zus.stricken. 19. Reihe: umschl., 2 kr. zus., 6 gl., umschl., 2 kr. zus., 6 gl. Nun das Randmuster von 1.—19. Reihe wiederholt und als Abschluß wieder 5 Reihen gl., 1 Reihe kr., 5 Reihen gl. Dann beginnt der Handteil, dessen Muster aus 4 Reihen besteht. 1. Reihe: 2. kr. zus., umschl. 2.—5. Reihe: glatt abstricken. Dieses Muster wiederholt sich für den Handteil 10 mal, dann nimmt man für den Daumen 12 Maschen von einer Nadel und schlägt 12 Maschen neu dazu und strickt 5 mal das Handmuster. Die für den Daumen neu aufgeschlagenen 12 Maschen kettet man für den Handteil wieder ab und strickt diesen noch 7 Muster weiter. Als Abschluß häkelt man an den unteren Rand eine Reihe 2 Stäbchen, 3 Luftmaschen und 2 Reihen Pikots, an Handteil und Daumen nur 2 Reihen Pikots.

Fausthandschuhe für Kinder.

Gewöhnlich macht man für Fausthandschuhe einen pelzartigen Besatz von Hamburger- oder Terneauwolle. Zuerst strickt man diesen. Je nachdem man für die Kinderhand Maschen nötig glaubt, schlägt man soviel auf eine Stricknadel, strickt dann in hin- und hergehenden Reihen ein beliebiges Patent. Hat man soviel, als man den Besatz hoch wünscht, so nimmt man die Maschen auf die vier Nadeln, welche man zum Stricken des Handschuhes benutzen will, und strickt nun in die Runde mit der zu obigem bestimmten Wolle zwei glatt, 2 kraus, fast so hoch, als den Besatz. Man überschlägt das an der Seite zusammengenähte Patent auf die rechte Seite, faßt zu jeder Masche eine Anschlagmasche vom Patent, welche man in der nächsten Reihe immer zusammen abstrickt. Nachher strickt man noch 2 Reihen glatt darüber, und nun wird das Aufnehmen für den Daumen begonnen. Bei den Kinderhandschuhen nimmt man für diesen in der 2. statt in der 4. Reihe auf (siehe Handschuhregel). Nachdem die Daumenweite erlangt, diese Maschen auf einen Faden gehoben und der Anschlag über den Daumen gemacht sind, strickt man für die Handlänge noch zwei Nadeln hoch. Für den Schluß nimmt man auf der Seite des Zeigefingers und kleinen Fingers alle Reihen 2 Maschen ab und macht dies so, daß man beim Anfang der ersten Nadel 1 Masche glatt strickt, die 2. und 3. Masche überzogen abnimmt, bei der 2. Nadel am Schluß die 3. und 2. Masche glatt abnimmt und 1 Masche glatt strickt. 3. Nadel wie die erste, 4. Nadel wie die 2. Nadel. Hat man so im ganzen die Hälfte der Maschen abgenommen, so faßt man jede Hälfte auf eine Stricknadel und vernäht sie gegenseitig mit Maschenstich. Den Daumen strickt man 1³/₄ cm hoch und nimmt dann auf gewohnte Weise ab.


Fig. 155.

Zum Handschuh kann schwarz, grau oder braun und zum Besatz für schwarze Handschuhe Perlwolle, auf grau und braunschwarz usw. verwendet werden.

Einfacher Fäustling für kleine Kinder. Material: 25 g weiße oder farbige Mooswolle. Man beginnt am unteren Rande mit 74 Maschen und strickt als 1. bis 7. Reihe 1 M. gl., 1 M. kr. Der nun folgende Streifen wird quer gestrickt, man schlägt dafür auf eine neue Nadel 6 Maschen auf und strickt auf dieser hin- und hergehend immer 1 gl., 1 kr. (versetzt übereinander gestellt); dabei schlingt man am Schluß jedes Reihenpaares an je eine Rechtsmasche des unteren Randes. Hat man den Streifen ringsum ausgeführt, so nimmt man die freien Randmaschen desselben auf die Nadeln (74 M.) und arbeitet weitere 10 Reihen 1 gl., 1 kr. Hierauf folgen ebensolche 14 Reihen, aber mit feineren Nadeln gestrickt. Wenn man die Nadeln wieder gewechselt hat, strickt man noch 14 Reihen und teilt dann 18 Maschen für den Daumen ab. Derselbe wird hin- und hergehend 22 Reihen hoch gestrickt, in 3 Reihen zugespitzt und durch Naht geschlossen. Die verbleibenden 56 Maschen werden für den Handteil 34 Reihen weiter geführt, und schließlich folgen noch 8 Reihen mit den feineren Nadeln. Oben werden die Maschen zusammengenäht und dabei etwas zusammengezogen.


Fig. 156. Fäustling für Kinder.

Gestrickte Halstücher.

Die Grundform der Halstücher ist das rechtwinklige Dreieck. Ein viereckiges Halstuch wird bekanntlich zum Dreieck umgeschlagen. Hauptsache ist, genau das Dreieck- oder Viereck zu bilden.

Ein dichtes Halstuch für ältere Frauen. Material: 40 g Mooswolle (zweifädig).

Maschenzahl: 120.

Muster: Kreuzpatent (siehe Strickmuster).

Man schlägt locker auf und fängt in der ersten Reihe das Muster an. Nachdem man 240 Reihen, also das Halstuch im Quadrat gestrickt hat, wird locker abgekettet. Ringsum häkle man eine Bogenreihe von 5 Luftmaschen, wozu man sich eines ziemlich feinen Häkchens bedient. Man fertigt auf jede Seitenkettenmasche eine feste Häkelmasche und faßt hiezu das ganze Kettchen.

Es wird die Franse rings, wie folgt, eingeknüpft: Man fädelt in eine Wollnadel 4fach Wolle und nimmt die Nähtlinge sehr lang, hält ein 10 cm breites Kartonstück vor und schlingt in jedem Bogen einmal um den Karton. Ist der Wollnähtling beendet, so schneidet man die hievon geschlungenen Fransen an der untern Kante des Kartons auf und verknüpft die 8fachen Wollfäden in folgender Weise: Man legt den Zeigefinger und den Mittelfinger der rechten Hand unter die Fäden von rechts nach links, wobei man in der linken Hand die Fäden außen festhält. Legt dann die Finger nach rechts über die Fäden und legt diese mit der linken Hand über die Fäden von oben zwischen die Finger nach unten und zieht mit denselben den untern Teil der Fäden durch die Schlinge, worauf man den Knoten ziemlich fest an den Bogen zuzieht. So fährt man fort, bis das Halstuch auf allen vier Seiten mit Fransen versehen ist.

2. Ein stark durchbrochenes Halstuch. Man schlägt mit einer beliebigen Farbe Moos- oder Kordonwolle auf passenden Nadeln 80 Maschen an. Dann strickt man vier Reihen glatt. In der 5. Reihe werden 4 Maschen gestrickt,* 2 Maschen zusammen abgenommen. 1 Hohlmasche, 2 Maschen glatt gestrickt. Vom Zeichen* an wird bis zu Ende der Nadel stets dies Muster wiederholt. Am Schlusse sind vier Maschen glatt wie am Anfang. Mit dieser nun erhaltenen Maschenzahl strickt man 156 Reihen, vom Anfang an berechnet, immer glatt fort. In der 157. Reihe läßt man alle aus den Hohlmaschen gebildeten Maschen fallen und schlägt dafür je eine neue Hohlmasche um, strickt noch 3 Reihen und schließt hierauf locker ab. Jetzt werden alle gefallenen Maschen bis hinunter geöffnet. Man strickt nachher eine schöne, breite Spitze mit Pfauenfedermotiv (siehe Strickmuster) wie folgt:

Man schlägt hiezu 133 Maschen auf die Nadel und strickt das Muster nach Belieben 4—6mal. In der letzten Musterreihe, welche unmittelbar vor dem Abschließen gemacht wird, darf man die Hohlmaschen nicht machen, dagegen wird das Abnehmen wie sonst befolgt. Auf diese Weise verliert sich dem Rande nach die Zacke, und man setzt nun denselben an das Halstuch. Selbstverständlich hat man 4 solche Spitzen auf die 4 Seiten am Halstuch nötig, und es werden die einander anschließenden Seitenränder vermittelst Uebereinanderziehen der beiderseitigen Kettenmaschen verbunden. An der Ecke muß die Spitze dem Ansatze nach eingezogen werden. Gewöhnlich wählt man die Farbe der Spitze anders, z. B. zum schwarzen Halstuch die Spitze violett usw. Man hat zu einem solchen Halstuch 75 g schwarze Wolle, zur Spitze 35—40 g nötig.

Diese Halstücher werden auch in feinem, englischen Garn in Weiß ausgeführt und statt der Spitze mit beliebig langen Fransen versehen. Das Garn hiezu wählt man von Nr. 20—30, je nachdem man will. Auf passende Nadeln schlägt man z. B. 99 Maschen auf. 150 g Garn reichen gewöhnlich aus.

Regel zum Stricken dreieckiger Halstücher. Dreieckige Halstücher werden mit soviel Maschen angeschlagen, als man nach den hiezu nötigen Nadeln für passend findet. Man wählt die Nadeln, je nachdem man die Arbeit dicht oder locker wünscht. Da diese Halstücher meistens an der Außenseite angefangen werden, so muß die Hälfte der Maschenzahl, gleichmäßig auseinandergezogen, der bestimmten Seitenlänge entsprechen, worauf man noch einmal so viel Maschen aufschlägt. Die Maschenzahl muß eine gerade sein. Man strickt in hin- und hergehenden Reihen stets glatt. Am Ende jeder Nadel nimmt man die 3. und die zweitletzte Masche zusammen ab, in der Mitte dagegen werden je in der andern Reihe zuerst zwei Maschen glatt und dann 2 Maschen überzogen abgenommen, nach Belieben getrennt durch 2 Maschen. So fährt man fort, bis im Ganzen 4 Maschen bleiben, worauf man abschließt. Führt man das Halstuch in Terneauwolle aus, so wählt man einen von der Grundfarbe abstechenden Rand oder macht nach den ersten 19 Reihen einen solchen Streifen davon. Hübsch ist auch, nach 20 Reihen 8—10mal abwechselnd zwei Reihen, je von der einen oder andern Farbe. Baumwollene Halstücher werden ihrem Anschlag entlang gerne mit gehäkelten Pikotzäckchen verziert. An wollene Halstücher näht man entweder eine passende gestrickte Spitze oder man häkelt eine solche in beliebigem Muster daran. Halstücher mit farbigen Rändern können ganz gut einer Spitze entbehren.

Eine vor Kälte schützende Herrenmütze.

Man schlägt von Terneauwolle zur Länge 110 Maschen auf eine dicke Strumpfnadel und strickt immer glatt. Hat man 42 Reihen, so kettet man auf der einen Seite (also in der Richtung des Halses) für einen Schlitz 33 Maschen ab, strickt 6 Reihen darüber, schlägt wieder 33 Maschen auf und strickt noch 22 Reihen mit 110 Maschen gerade fort. Dann nimmt man auf der Halsseite, wo der Schlitz gemacht ist, 60 Maschen und läßt die andern liegen. Mit diesen 60 Maschen strickt man für das Kinnteil hin und her, nimmt aber oben oder rechts vom Schlitze alle zwei Reihen 1 Masche ab, bis noch 40 Maschen bleiben. Von der ersten Reihe an, wo man die 60 Maschen allein strickt, müssen also 40 Reihen sein, von der 40. Reihe an werden 14 Reihen gerade fortgestrickt, und von da an nimmt man oben wieder alle zwei Reihen eine auf, bis wieder 60 Maschen sind, also im ganzen 94 Reihen. Dann strickt man oben oder am Kopfe die 50 übriggebliebenen Maschen soviel Reihen wie die untern 60, nimmt aber bei den ersten 10 Reihen von unten alle 2 Reihen eine Masche ab, strickt dann 74 Reihen gerade fort, und von der 84. Reihe an nimmt man alle 2 Reihen eine Masche auf, bis man wieder 50 Maschen hat. Dann nimmt man wieder sämtliche Maschen, strickt 22 Reihen, kettet unten 33 Maschen ab, strickt wieder 6, schlägt die 33 auf und strickt dann noch 42 Reihen gerade fort.

Hierauf strickt man Anschlag und Schlußreihe der Länge nach zusammen und zieht oben die Kettchen ganz zusammen. Besser wäre es, wenn man oben beim Anfang 16 Maschen liegen ließe und alle zwei Reihen beim Herstricken 1 Masche von den 16 dazu stricken würde, bis auf die letzte, da ein Keil sich bildet. In 32 Reihen wäre also der erste Keil beendet und in der 33. Reihe ließe man wieder 16 Maschen liegen. So würden sich bis zum Schluß der Mütze 7 Keile bilden, welche dann flach auf den Kopf zu liegen kämen. Diese Mütze wird bei Winterszeit, wo man in die Kälte muß, angezogen und unter die Halsschleife gelegt, wodurch Kopf und Hals bis auf einen Teil des Gesichtes gedeckt werden.

Kinderstiefelchen.

Material: 30 g Terneauwolle. Maschenzahl: 40.

Man wählt zwei Farben Terneauwolle, z. B. rot und weiß, blau und weiß, oder rot und schwarz.

Man strickt ein elastisches Börtchen von 2 glatt, 2 kraus und nimmt dabei alle 2 Reihen die eine oder andere Farbe. Man strickt nun von der roten Wolle eine Reihe glatt, 3 Reihen kraus. Mit weißer Wolle 1 Reihe glatt. 1. Reihe: 2mal abgenommen, 1 Doppelhohlmasche. Die 3. Reihe: 3 glatt, 1 kraus. Sodann 4 Reihen rot wie vorhin. 3 Reihen weiß, alles glatt. Darauf teilt man die Maschen in zwei Teile, läßt den einen Teil liegen und fährt mit dem andern fort glatt zu stricken, wobei man die Farben alle zwei Reihen wechselt. Auf beiden Seiten nimmt man alle 4 Reihen 1 Masche ab und strickt den Oberfuß, bis noch 6 Maschen bleiben. Man faßt zu diesen dann die Kettchen auf beiden Seiten auf, sowie die Maschen hinten und strickt die übliche glatte Reihe zuerst, wobei man die Kettchen gedreht abstrickt, und zwar mit der roten Wolle. Nach diesem macht man noch 3 krause Reihen, dann 3 glatte von weiß, 1 glatt und 3 krause von rot und bricht dann die rote Wolle ab. Dann nimmt man die weiße Wolle und teilt zuerst die Maschen in zwei Hälften auf Fußspitzen und Ferse.

An der Fußspitze nimmt man bei allen Reihen in der Mitte 3 zusammen ab und an der Ferse alle 2 Reihen. Um für das Abnehmen die Mitte zu treffen, muß man das erste Mal 2 zusammen abnehmen und die eine Masche vor der Mitte und die andere nach derselben nehmen. Bei dem folgenden Abnehmen muß die Masche, welche von dem vorhergehenden Abnehmen bleibt, stets die mittelste von den drei abzunehmenden sein. Sobald man so 8 Reihen glatt ringsum gestrickt hat, näht man beide Seiten mit Maschenstich zusammen, zieht oben noch ein zur Farbe passendes Bändchen durch und der Stiefel ist fertig.

Kinderstiefelchen, andere Art (Fig. 157).

Material: 20 g hochrote und 20 g silbergraue Terneauwolle. Maschenzahl: 52.

Das Stiefelrohr wird offen und glatt gestrickt.

Rot: Anschlag und nach der Außenseite 3 krause Reihen. Grau: Nach der Außenseite glatt mit Hohlmuster, im Ganzen 9 Reihen. Man strickt dabei auf der Außenseite stets glatt, auf der Kehrseite aber in 3 Reihen das Muster, wie folgt: Randmasche 1 Masche kraus,* 1 Hohlmasche, 3 Maschen zusammen kraus abgenommen, 1 Hohlmasche, 3 Maschen kraus, vom Zeichen * an wiederholt. Rot: Nach der Außenseite 1 glatte, 2 krause Reihen. Grau: Nach der Außenseite 1 glatte, dann 12—15 Reihen.

Randmasche, 1 glatte Masche, * 2 glatte, 2 krause. Vom Zeichen * an wiederholt.

Rot: Nach der Außenseite 1 glatte, 2 krause Reihen.

Grau: Nach der Außenseite 1 glatte, 1 Löchlireihe und 1 glatte Reihe.

Rot: Nach der Außenseite 1 glatte, 2 krause Reihen.

Zum Füßchen teilt man die Maschen in drei Teile. Mit dem mittleren Teil wird in 36 Reihen das Oberfüßchen gestrickt.

Grau: Piquémuster: * 1 glatt, 1 abgehoben, 1 glatt, 1 abgehoben u. s. f. Vom Zeichen * an wiederholt. Das Abheben wird je versetzt. Hiebei wird je am Anfang und Ende der Reihe 1 Masche abgenommen. Mit der 36. Reihe bleiben noch 4 Maschen. Dann werden zu diesem die Kettchen des Vorder-

füßchens zu beiden Seiten aufgefaßt und mit rot gedreht abgestrickt und dann folgen noch 3 weitere krause rote Reihen ringsum.

Grau: 4 Reihen glatt.

Rot: 1 Reihe glatt und 3 Reihen kraus.

Grau: 4 Reihen glatt.

Rot: 1 Reihe glatt und 3 Reihen kraus.

Die weiteren 6 Reihen, die noch zu stricken sind, werden in grauer Wolle ausgeführt.



Fig. 157.

Im zweiten roten Streifen beginnt die Bildung der Fußspitze und der Ferse. Zu diesem Zwecke wird am Anfang und Ende die 7. und 8. Masche zusammengestochen, ebenso von der vorderen Mitte aus rechts und links die 7. und 8. So wird in der zweiten Reihe die 7. und 8., in der 4. die 5. und 6., in der 6. die 4. und 5., in der 8. die 3. und 4., in der 10. die 2. und 3. und in der 12. die 1. und 2. Masche abgenommen. Nun näht man die einander gegenüberstehenden Maschen mit Maschenstich zusammen, wobei vorn und hinten 2 Maschen zusammen zu nehmen sind. Die Randkettchen werden hinten hinauf übereinander gezogen. Schließlich wird noch eine graue Schnur (gehäkelt oder gedreht) durch die Löchlireihe des Stiefelröhrchens gezogen und diese mit roten Quästchen versehen.

Kinderleibchen (Fig. 158 a).

Material: 100 g Schmidtsche Wolle 4fach. Anschlag für Kinder von 2 bis 3 Jahren: 160 Maschen.

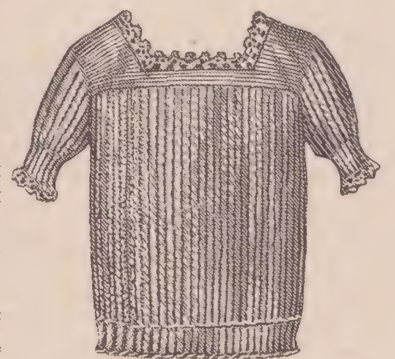


Fig. 158 a. Kinderleibchen.

Das Leibchen, das sehr praktisch, warm und doch porös ist, wird in geschlossener Strickerei, (rundum wie ein Strumpf) ausgeführt. Auf ziemlich groben, beinernen Nadeln strickt man zuerst 12 Gänge elastisch (2 gl., 2 kr.). Alsdann kettet man recht locker ab und nimmt nachher die Maschen wieder auf und strickt bis zum Armloch 50—60 Gänge immer glatt. Nun bestimmt man die ersten zwei Nadeln mit 80 Maschen für das Vorderteil und die 2 andern für das Rückenteil. Hin- und hergehend, strickt man nun auf den ersten 2 Nadeln 20 auf der Vorderseite glatt erscheinende Gänge. Darauf läßt man je die 4. Masche hinunter, so daß auf diese Weise lockere Streifen entstehen, und strickt mit den übrig bleibenden Maschen noch 6—8mal immer rechts hin und her. Nun läßt man für die Achseln auf jeder Seite 16 Maschen stehen und kettet die mittleren Maschen ab. Die Achseln werden nun noch 40 Nadeln hoch ganz rechts gestrickt und abgekettet. Am Rückenteil strickt man nun ebenfalls 20 auf der Außenseite glatt erscheinende Gänge, läßt je die 4. Masche herunter und macht zum Schluß noch 6—8 glatte Gänge. Dann kettet man ab und näht die Achseln an das Rückenteil. Beim Herunterlassen der Maschen achte man darauf, daß unter den Armen statt ein Zwischenstreifen von 3 Maschen ein solcher von 7 Maschen stehen bleibt.

Nun nimmt man für die Aermel die Randschlingen am Armloch auf und strickt 20—25 Gänge stets glatt, läßt je die 4. Masche hinunter und schließt mit 12 elastischen Gängen. Die Ränder umgibt man mit einer Pikotreihe. Am Halsausschnitt häkelt man zuerst einen Gang fester Maschen und darüber ebenfalls eine Pikotreihe. Wer es vorzieht, kann auch noch eine Stäbchenreihe dazwischen häkeln und ein Bändchen durchziehen, damit das Leibchen um den Hals gut geschlossen werden kann. Mit einem entsprechend größeren Anschlag kann das Leibchen natürlich auch für größere Kinder, selbst für Erwachsene ausgeführt werden.



Fig. 158 b. Strickmuster zum Kinderleibchen.

In Baumwollgarn ausgeführt, eignet sich diese Strickerei auch für Schweißleibchen.

Wollenes Kinderjäckchen (Fig. 159).

Material: 150—170 g feine graue Strick= und 15 g Terneau=Wolle. Maschenzahl: 80.

Das ganze Jäckchen wird so gestrickt, daß auf die Außenseite 3 krause und 5 glatte Reihen treffen. Man fängt mit 3 krausen Reihen an und strickt fort, bis im ganzen 9 krause und 9 glatte Streifchen sind. Dann nimmt man auf der einen Seite zur Achsel= und Halsrundung 4mal in der 2. Reihe zwischen der 2. und 3. Masche 1 Hohlmasche auf und strickt dieselbe in der nächsten Reihe gedreht ab. In der 80. Reihe schlägt man noch 20 Maschen dazu und strickt von da ab wieder gerade fort, bis 14 krause und 13 glatte Streifchen sind. Dann kettet man für das Armloch 36 Maschen ab. Nach dem Abketten strickt man zur Bildung des Seitenteils die Nadel fertig und die nächste Nadel bis auf 4 Maschen. So läßt man allemal 4 Maschen liegen, wenn man gegen das Armloch strickt, bis nur noch 4 Maschen bleiben. Natürlich strickt man immer das Muster von 3 krausen und 5 glatten Reihen. Sobald man bis auf 5 Maschen herabgekommen ist, strickt man das nächste Mal 6 Maschen, damit die Kehrmasche zwischen die 4 Maschen kommt. Von da an werden beim Herstricken 4 Maschen zugestrickt, bis man wieder alle hat. Beim Stricken des Keiles beachte man, daß die Musterstreifen zusammen spitz auslaufen. Nach Beendigung des Keiles schlägt man am Armloch wieder 36 Maschen zum Vorderteil auf und strickt die Achsel, rückwärts genau soviel Reihen, als wie am Rückenteil und fange je mit der Musterreihe an, mit welcher man das Rückenteil geschlossen, damit auf der Achsel die Musterstreifen zusammentreffen. Für den Halsausschnitt muß man anstatt dem Aufnehmen an diesem Achselstück so abnehmen, wie man am Rücken aufgenommmen hat. Sobald man für dies die nötigen Reihen hat, kette man 8 Maschen (weil der Vorderteil einen tiefern Ausschnitt bedarf als der Rückenteil) ab und nehme nachher noch 4 Mal in der 2. Reihe 1 Masche ab. Von da an fährt man gerade fort bis zur Mitte. Diese fällt auf die Mitte des 11. krausen Streifens vom Armloch weg. Von da an wird die andere Hälfte rückwärts wie die erste gemacht. Zur Verbindung der Achseln faßt man die Kettchen an einem Achselstück auf, nimmt eine beliebige waschechte Farbe Terneauwolle, z. B. rotbraun, und stricke die aufgefaßten Maschen auf der rechten Seite ab und auf dieselbe Seite 3 krause Reihen, 1 glatte, 1 Löchlireihe, 1 glatte und wieder 3 krause Reihen. Dann wird das

Achselstück mit dem betreffenden andern auf der Rückseite zusammengestrickt. So auch die andere Achsel. Dem Halse nach faßt man alle Kettchen auf, strickt auch diese ebenfalls mit der farbigen Terneauwolle auf der Außenseite gedreht ab, wobei man vorn und hinten die 4. und 5. Masche zusammen abnimmt. Man strickt dann auf die rechte Seite 3 krause, 1 glatte und 1 Löchlireihe. (Diese Löchlireihe wird so gemacht: 1 Doppelhohlmasche, 2mal abnehmen, 1 Doppelhohlmasche, 2mal abnehmen u. s. f.) In der nächsten Reihe muß man auf die Außenseite 3 glatte und 1 krause Masche machen. Zuletzt strickt man noch 3 krause Reihen und kettet dann ab. Unten faßt man die Kettchen auf, strickt sie mit Terneauwolle auf der Außenseite gedreht ab und nimmt bei beiden Keilen 2 Maschen in passenden Zwischenräumen auf, damit es nicht einzieht. Nachher macht man auf der Außenseite 3 krause Reihen und kettet dann locker ab. Nachdem man noch ein Spitzchen von der farbigen Wolle gemacht hat, setzt man dasselbe unten gleichmäßig an.



Fig. 159.

Zu den Aermeln schlägt man je 48 Maschen der Länge nach auf. Man strickt 8 Maschen, wendet um und strickt zurück. Das nächstemal strickt man 12 Maschen, wendet wieder um und strickt zurück, und so strickt man jedesmal 4 Maschen dazu, bis man alle hat. Von da an strickt man fort bis zur Mitte. Man muß am weitern Teil für oben 58 Reihen haben, und die 58. Reihe bildet die Mitte des Aermels. Von da an wird die zweite Hälfte rückwärts wie die erste gemacht. Beim Stricken nimmt man oben in der 6., 12., 18., 24., 30., 36., 42. und 48. Reihe eine Masche auf, welche man je in der folgenden Reihe gedreht abstrickt. In der zweiten Hälfte nimmt man von der Mitte weg in der 10., 16., 22., 28., 34., 40., 46. und 52. Reihe eine Masche ab. Zuletzt strickt man den Aermel locker zusammen.

Hinten am Aermel faßt man die Kettchen auf, strickt dieselben mit der farbigen Wolle auf der Außenseite gedreht ab und schlägt dabei alle 3 Maschen 1 Hohlmasche auf, welche in der nächsten Reihe gedreht abgestrickt wird. Dann macht man noch drei krause Reihen und strickt je den Aermel locker in das Armloch. Für den vorderen Aermelrand strickt man von der farbigen Wolle so viele Kettchen lang eine beliebige Spitze, als Kettchen am Aermelrand sind, und verbindet dies zur Rundung, faßt die Kettchen am Spitzchen auf, strickt mit grauer Wolle beliebig viel Reihen 2 glatt, 2 kraus, strickt dann dies an den Aermel und überschlägt es auf denselben. Oben wird ein zur farbigen Wolle passendes Bändchen durchgezogen. — Das gleiche Muster kann in Baumwolle für ein kleineres Kind angefertigt werden.

Baumwollenes Kinderjäckchen der Weite nach angefangen.

Schlage auf eine passende Stricknadel von englischem Garn Nr. 24 so viele Maschen der Weite nach auf, als du das Jäckchen nach einem Papiermuster haben willst, z. B. 450 Maschen. Stricke 4 auf der Außenseite kraus erscheinende Reihen und in der 5. fange folgendes Müsterchen an:

Randmasche, * gedreht abgenommen, 4 glatt, 1 Hohlmasche, 1 glatt, 1 Hohlmasche, 4 glatt, glatt abgenommen. So wird das Muster vom Zeichen * an noch 33mal wiederholt, bis man am Ende noch eine Randmasche zu stricken hat. Die 2. Reihe wird kraus gestrickt, die 3. Reihe ist wieder eine Müsterchenreihe

und die 4. kraus. So wird fortgefahren, bis 6 Löchlein übereinander stehen, worauf wieder 4 auf der Außenseite krause Reihen folgen. Dieses Muster wird im ganzen Jäckchen gemacht. Nachdem die ersten 5 Reihen gestrickt sind, zeichnet man mit einem farbigen Faden die Mitte der 10. Zacke, so auch auf der andern Seite. Dann nimmt man für den Keil alle 5 Reihen anstatt dem gewöhnlichen Abnehmen (2 zusammen stricken) 3 zusammen ab und mache es so zu beiden Seiten, also alle 4 Reihen je 2 Maschen abnehmen. Wenn 8 Müsterchen gestrickt sind, so fahre mit dem Vorderteil — also mit den Maschen zwischen beiden Abnehmen — fort zu stricken, bis das Ganze die Höhe von 10½ Müsterchen hat, zähle dann auf beiden Seiten 33 Maschen weg und fasse die Maschen dazwischen auf einen Faden. (Man muß nicht vergessen, daß man bei den Müsterchen, welche man für einen freien Rand abschließen will, in den letzten Reihen des Musters noch abzunehmen hat, wie gewöhnlich, aber keine Hohlmaschen mehr macht, damit sich keine Zacken bilden. Dies muß am Hals, auf den Achseln und am Aermelschluß beachtet werden.) Nun strickt man die Achsel fertig, indem man 7mal 1 Masche an der Halsseite abnimmt und dann gerade fortstrickt, bis im Ganzen von unten an 12 Müsterchen und noch 2 krause Reihen gemacht sind. Hierauf faßt man die Maschen auf einen Faden. Die andere Achsel wird ebenso gemacht. Wenn die Hinterteile 11 Müsterchen Höhe haben, werden die Achseln angefangen; man fertigt sie wie am Vorderteil. Diese näht man auf beiden Seiten inwendig mit Maschenstich zusammen, faßt dann die Maschen am Hals samt den Kettchen auf, nimmt hinten und vorn stets die 3. und 4. Masche zusammen ab und strickt noch 3 krause, 1 glatte, 1 Löchlireihe, 1 glatte und 3 krause Reihen und kettet dann locker ab.

Zum Aermelchen werden auf 4 Nadeln 79 Maschen in die Runde angeschlagen. Es bleibt dann zwischen der 6. Zacke beim Abnehmen am Müsterchen 1 Masche stehen, welche man als Naht immer kraus abstrickt. Alle 5 Reihen wird auf beiden Seiten an der Nahtmasche 1 aufgenommen, und sobald wieder für ein Müsterchen genügend Maschen sind, ein solches angefangen. Die ganze Länge des Aermels beträgt 7 Müsterchen und noch 4 glatte Reihen. Der Aermel wird locker eingestrickt. — Dieses Jäckchen ist für ein einjähriges Kind berechnet.

Für ein kleineres Jäckchen kann man z. B. statt 4 bloß 3 gleiche Maschen vor und nach dem Abnehmen machen, und statt 4 krausen Reihen nur 3, und statt 6 Löcher in die Höhe bloß 4. Es sind dazu bloß 376 Maschen erforderlich.

Wollenes Kinderjäckchen (Schlüttli).

Vorstehende Angaben dienen auch zur Anfertigung eines wollenen Jäckchens. Nach Fig. 80 und 81 schneidet man ein Papiermuster, bestimmt nach einer Maschenprobe mit den zu verwendenden Nadeln und der Wolle die Anzahl der Anschlagmaschen. Es muß ohne die Randmaschen ein Mehrfaches von 11 sein, damit das Müsterchen restlos aufgeht. Durch fleißiges Auflegen auf das Papiermuster findet man sich ohne Mühe mit der Gestaltung durch Ab- und Aufnehmen zurecht.

Ein anderes Jäckchen, der Länge nach gestrickt.

Schlage von englischem Garn Nr. 18 auf passende Stricknadeln z. B. 90 Maschen auf. Stricke 80 Reihen, stets 3 glatte, 3 krause Maschen, in der nächsten Reihe versetzt, so daß die glatten auf die krausen kommen und die krausen auf die glatten. Von der 80.—90. Reihe nimm alle Reihen oben 1 Masche auf. In der 90. schlage noch 4 Maschen dazu und stricke von da

an gerade fort bis auf 120 Reihen, im Ganzen 30 Reihen für die Achsel. Dann kette zum Armloch 46 Maschen ab, stricke für den Keil allemal 6 Maschen weniger, und dann rückwärts, wie beim wollenen Jäckchen, 6 Maschen mehr. Schlage nach Beendigung des Keils wieder 44 Maschen auf, stricke ferner 30 Reihen gerade fort, kette auf der Achsel 8 Maschen ab und nimm noch 5mal im Herstricken 1 Masche ab. Von da bis zur Mitte stricke gerade fort bis auf 100 Reihen vom Armloch an, weil das Vorderteil enger sein muß als das Rückenteil. Die folgende Hälfte wird in umgekehrter Reihenfolge gemacht. Unten wird eine beliebige Spitze mitgestrickt oder besonders dazu gemacht. Für das Aermelchen wird zuerst die Spitze gestrickt, bis sie 72 Randmaschen zählt. Diese werden auf 3 oder 4 Nadeln aufgenommen und zu geschlossener Strickerei verbunden. Für den Stoß stricke zuerst 10 Reihen 3 gl., 3 kr. und beginne erst in der 11. Reihe mit dem Versetzen des Müsterchens. Mache auch eine Nähtchenmasche und stricke sie alle Reihen kraus, dabei nimm vom Nähtchen weg alle 6 Reihen auf beiden Seiten 1 Masche auf und stricke diese gedreht ab. Wenn 60 Reihen erstellt sind, so kette zu beiden Seiten am Nähtchen 3 Maschen ab, stricke offen hin und her bis auf 90 Reihen und kette allemal beim Wegstricken auf jeder Seite 2 Maschen ab. Zuletzt kette alle übrigen Maschen ab und nähe das Aermelchen sorgfältig in das Jäckchen ein, nachdem die Achseln locker zusammengestrickt sind. Die Spitze lege dann auf das Aermelchen zurück. Fasse hierauf oben am Halse die Kettchen auf und stricke hinten und vorn die 3. und 4. Masche zusammen. Dann werden 2 krause und zwischen diesen ein Löchleinstreifen gemacht, jeder Streifen von drei Reihen.

Je nachdem man feineres oder gröberes Garn nimmt, kann man die Größe, die man an dem Jäckchen wünscht, erzielen. Man kann sie auch nach Wunsch der Weite entsprechend kürzer oder länger machen, sowie auch enger.

Ebenso kann man andere Strickmuster verwenden und das Jäckchen auch in Wolle ausführen. Ein Papiermuster (Fig. 80 und 81) ist dabei unerläßlich.

Kinderlätzchen (Fig. 160).

Schlage von Nr. 18 englischem Garn 36 Maschen auf eine passende Nadel auf. (Das Muster Fig. 168 oder ein anderes Piquémuster wird verwendet.) Um die Form des Lätzchens zu erhalten, nimm auf beiden Seiten bis zur 42. Reihe alle 3 Reihen 1 Masche auf. Stricke dann bis zur 72. Reihe gerade fort. Von der 72. bis zur 96. nimm wieder in der 3. Reihe ab. Von der 96. bis zur 114. nimm wieder in der 3. Reihe auf, teile dann die Maschen in drei Teile und kette den mittelsten Teil ab, stricke dann noch 30 Reihen bis zum Schluß der einen Achsel mit einem Dritteil Maschen. Um eine schöne Form zu erhalten, nimm an der Außenseite von der 18. bis zur 30. Reihe auch alle 2 Reihen eine Masche auf und kette dann ab. Stricke die andere Achsel ebenso und setze ringsum eine schöne Spitze an.

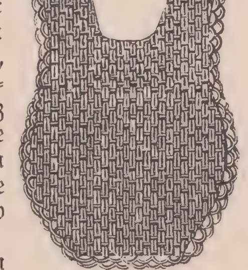


Fig. 160.

Eine andere, einfachere Art Lätzchen ist die, daß man die gewünschte Breite aufschlägt und so lang, als man es bis zum Halse wünscht, strickt und dann den 3. Teil in der Mitte abkettet; daß man ferner an den Halsseiten 4 Maschen abnimmt, die Achseln so lang, als man sie wünscht, macht, ringsum eine Spitze ansetzt, wobei man dieselbe in den Ecken sehr anzieht, damit sie sich außen schön runde.

Beim Spitzenansetzen laß auf den Achseln ein Knopfloch offen, damit das Lätzchen auf den an das Jäckchen gesetzten Knopf geknöpft werden kann.

Gestrickter Unterrock.

Die Unterröcke werden in verschiedener Weise gestrickt. Am besten tut man, wenn man sich das Muster in Papier verschafft. Die Länge berechnet man wenig unter das Knie und die Weite für eine mittelgroße Person $1^{1}/_{2}$ m. In Bezug auf die Form sind eine abgeschrägte Vorderbahn und zwei gerade Hinterbahnen, unten alle drei gleich breit, zu empfehlen. Die Abschrägung der Vorderbahn muß über der Bordüre beginnen: deshalb darf diese nicht gleichmäßig sein, sonst würde eine Blase entstehen. Man fängt langsam an und hört rascher auf. Immerhin muß die Abschrägung so stark sein, daß die obere Weite der untern gegenüber auf jeder Seite um $^{3}/_{10}$ reduziert wird.

In Bezug auf die Ausführung ist es ein großer Unterschied, ob man gröbere oder feinere Wolle oder Baumwolle verwendet. Deshalb ist zunächst von dem gewünschten Material mit den geeigneten Nadeln eine Maschenprobe zu machen. So sieht man, wie viele Maschen und wie viele Reihen auf 1—2 cm gehen, und so kann man leicht herausfinden, wie viele Maschen man unten anschlagen soll, und wie viel Reihen man zu arbeiten hat. Natürlich ist die Art des Mustersatzes zu berücksichtigen. Verwendbar sind die Muster Fig. 161 und 162. Manchmal erleidet eine Strickerei hierdurch sowohl in der Breite als in der Länge Eintrag; auch sind die Randmaschen immer zuzugeben. Manchmal zwingt der Mustersatz zu einer kleinen Veränderung; denn das Muster muß aufgehen. Die geraden Bahnen werden zuerst gestrickt.

Es frägt sich, ob man den unteren Rand mit einer gestrickten oder gehäkelten Spitze abschließen will, oder ob man vorziehe, einen Saumrand zu machen, da sich derselbe leicht ausbessern läßt. Will man einen solchen stricken, so arbeite man für den Umschlag 9 Reihen glatt, die 10. Reihe durchbrochen (1 Hohlm., glatt abgen.), nachher wieder 9 Reihen glatt. Wegen der leichteren Flickweise stricke man den Umschlag nicht an, sondern säume ihn später auf. Ueber dem Saume kann eine Saumverzierung gestrickt werden. Als solche eignet sich folgendes Muster, welches auf der Vorderseite begonnen wird: 1. Reihe: Randm., dann überzogen abgen., glatt abgen., 1 Hohlm. Von Anfang wiederholt bis zur Randmasche. 2. Reihe: Rückseite: Randmasche, die Maschen von den beiden Abnehmen je kraus. Aus der Hohlmasche 2 glattgedrehte Maschen. Von Anfang an bis zur Randmasche wiederholt.

3. und 4. Reihe auf der Vorderseite: 2 glatt, 5 kraus.

Auf der Rückseite: ebenso: d. h. die krausen Maschen der Vorderseite werden glatt, die glatten kraus gestrickt.

In der folgenden Reihe wird das Muster versetzt, so daß die krausen Maschen abgenommen werden.

So wird das Muster noch einmal durchgeführt.

Dann wird abermals versetzt. Bei diesem dritten Muster hört man in der 4. Reihe auf und strickt eine glatte Reihe darüber. Dann folgt der Einsatzrand mit 3—5 krausen Reihen nach der Vorderseite. Nach einer glatten Reihe folgt der Einsatz, welcher durchbrochen, z. B. nach Fig. 175—182 oder mit einem dichten Rautenmotiv auf hohlem Grunde oder mit einem beliebigen Motiv in krausen Maschen auf glattem Grunde ausgeführt wird. Der Einsatz muß 24—36 Reihen hoch sein, dann schließt man ihn wie im Anfange nach einer glatten Reihe mit 3—5 krausen Reihen ab. Nach einer glatten Reihe über dem Einsatzrand beginnt das Grundmuster. Man wählt hiefür ein beliebiges Piqué nach eigenem Gutfinden. Auch Netzpatent ist empfehlenswert.

Wenn an den Bahnen $^{7}/_{8}$ der Rockhöhe erreicht sind, so fängt man an den Hinterbahnen an, 2 glatt, 2 kraus zu stricken, damit die Arbeit sich elastisch

zusammenzieht, an der Vorderbahn aber strickt man von da an sämtliche Maschen, daß sie auf der Vorderseite glatt erscheinen.

Die Abschrägung der Vorderbahn kann nach der Reihenzahl der Hinterbahnen derart festgesetzt werden, daß man zuerst die Maschenzahl aufsucht, die je zur Seite abgenommen werden soll (1/10 auf jeder Seite). Mit der gewonnenen Zahl wird die Reihenzahl dividiert und so weiß man sicher, wie oft man abzunehmen hat, um genau fertig zu werden. Wie aber oben gesagt, muß man langsam anfangen und schließlich das Nachgelassene zuletzt wieder einholen. Müßte man z. B. alle vier Reihen abnehmen, so würde man das zweitemal in der 8. Reihe über der ersten abnehmen, das 3. und 4. Mal in der 6. und dafür aber in den letzten 14 Reihen je in der zweiten Reihe abnehmen. Das Abnehmen wird je mit der 2. Masche innert der Randmasche ausgeführt. An der Vorderbahn muß oben eine Abschrägung gestrickt werden, so daß man 1/3 des Maschenrestes in der Mitte stehen läßt, und seitwärts jede Reihe etliche Maschen weniger strickt. Die Bahnen werden zusammengestrickt, hinten ein Schlitz offen gelassen und oben ein Stoffband mit Haken und Oesen angenäht. Der Rock wird eingehalten an den Gurt gesetzt. Der Ueberschuß wird hinten dicht zusammengezogen.

Einfache Strickmuster.

Fig. 161 zeigt zwei Reihen 1 gl., 2 kr., die zwei folgenden Reihen sind ganz glatt.

Fig. 162 ist ein Muster das hauptsächlich beim Stricken von Jacken und Unterröcken Verwendung findet.

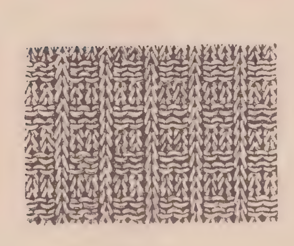


Fig. 161.

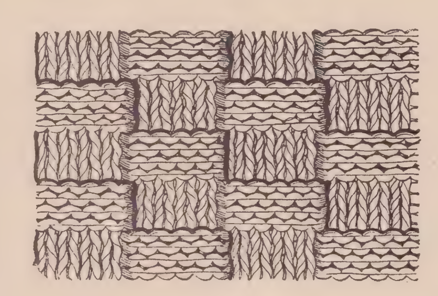


Fig. 162.

Es werden auf der Vorderseite immer 6 kr., 4 gl. gestrickt, auf der Rückseite 6 gl., 4 kr. Nach 4 Gängen wechselt das Muster. Man hat darauf zu achten, daß von 4 zu 4 Maschen eine aufsteigende Reihe krauser Maschen entsteht.

Das Muster kann abgeändert werden, indem man z. B. 8 kr. und 4 gl. strickt und das Muster schon nach 2 Gängen wechselt.

Dreieck-Motiv (Fig. 163).

Die Abbildung zeigt die glatten und krausen Maschen so deutlich, daß im weitern keine Erklärung mehr nötig ist.

Das Strickmuster Fig. 164 eignet sich hauptsächlich zum Stricken von Schals, da es auf der Vorder- und Rückseite gleich erscheint, doch wird es

auch mit Vorteil für Jacken und Unterröcke verwendet. 1. Hinreihe: 3 M. kr., 1 M. gl., 3 kr., 1 gl. usw. 1. Rückreihe: (vorausgesetzt daß die Hinreihe mit 3 M. kr. ohne Randmaschine endigt) 2 M. gl., * 1 M. gl., 3 M. kr., 1 M. gl., 3 M. kr., 1 M. gl. usw. 2. Hinreihe: wie 1. Hinreihe usw.

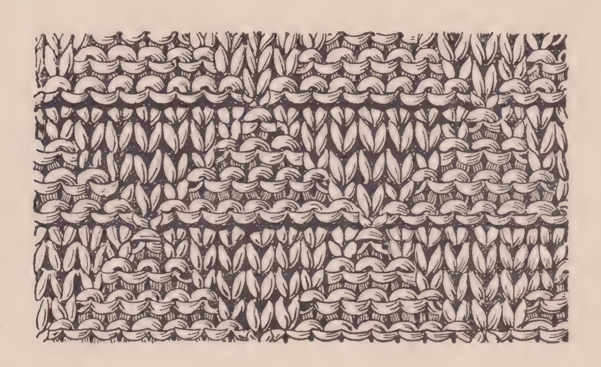


Fig. 163.

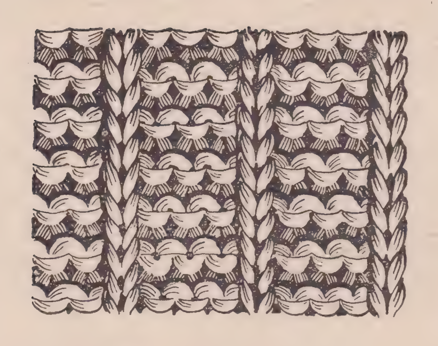


Fig. 164.

Fig 165.

Gewöhnliches Patent (Fig. 165).

Wird mit 2 Nadeln, also hin- und hergestrickt.

Anfang: Man rechnet die Randmasche nicht, dieselbe muß beim Stricken besonders beachtet werden. Nach dem Anschlag strickt man eine glatte Reihe. Man strickt für dieses Patent überhaupt immer glatt, nur mit dem Unterschiede, daß man für die eine Masche hinuntersticht in die vorige Reihe, somit diese Masche immer mit doppelt aufliegendem Strickfach abgestrickt wird. Die Masche, welche auf der Vorderseite einfach gestrickt wird, wird auf der Rückseite in erwähnter Weise doppelt abgestrickt, und umgekehrt die, welche auf der Rückseite einfach abgestrickt wird, muß auf der Vorderseite doppelt abgestrickt werden, so also, daß die Maschen nicht versetzt werden. Hiezu sind feinere Nadeln erforderlich, als wenn man das Muster mittelst Umschlagen und Abheben ausführt.

Kreuzpatent (Hexenpatent. Fig. 166).

Mit 2 Nadeln zu stricken.

Anfang: 1 glatt, 1 abgehoben, 1 Hohlmasche, 1 glatt, 1 abgehoben, 1 Hohlmasche u. s. f.

Musterreihe: Die aufgeschlagene von der vorigen Reihe abgehoben, 1 Hohlmasche glatt abgenommen u. s. f. So wird immer fortgefahren. Beim Abheben sticht man wieder von der Rechten zur Linken.

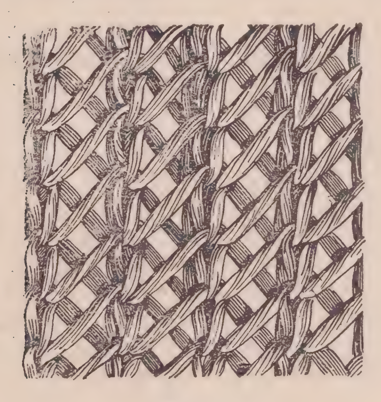


Fig. 166.

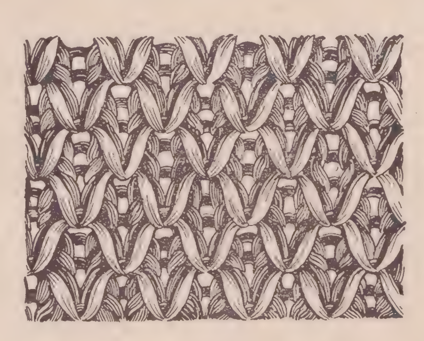


Fig. 167.

Netzpatent (Fig. 167).

Mit 2 Nadeln zu stricken.

Auf der Rückseite glatt durch. 2. Reihe: Wieder glatt durch, wie beim gewöhnlichen Patent, d. h. je die andere Masche doppelt abgestrickt, d. h. in die untere Masche der vorletzten Reihe gestochen. 3. Reihe: Auf der Kehrseite wie gewohnt glatt gestrickt. 4. Reihe: Diesmal werden die Maschen versetzt, es wird diejenige einfach abgestrickt, welche in der 2. Reihe doppelt abgestrickt wurde und umgekehrt diejenige wird doppelt abgestrickt, welche in der vorigen Reihe einfach abgestrickt wurde. Man strickt nun vorwärts wie die 3. und 4. Reihe.

Auch dieses Patent muß mit feineren Nadeln gestrickt werden, als wenn man, statt aufzuschlagen und abzuheben, einfach in die unteren Maschen sticht.

Piqué-Muster.

Mit 2 Nadeln zu stricken.

* 1. Reihe (diese Seite bildet die rechte): Alles kr. 2. Reihe: Gl. 3. Reihe: 4 gl., 2 Maschen abheben und so durch. 4. Reihe: Die 2 abgehobenen von der vorhergehenden Reihe abgehoben und den Faden vor die Maschen gelegt, 4 kr., 3 abgeh., 4 kr. u. s. f. 5. Reihe: 4 gl. abgeh. (wieder die gleichen abh.) u. s. f. 6. Reihe: Wie die 4. Dann fängt man beim Zeichen * an. Das Muster kann versetzt werden, wenn man will.

Erklärung der Abkürzungen in der Beschreibung für die folgenden Strickmuster:

M.	statt Masche.	Hohlm.	statt Hohlmasche.
gl.	„ glatt.	abgen.	„ abgenommen.
kr.	„ kraus.	aufgeschl.	„ aufgeschlagen.
gedr.	„ gedreht.	zus. abgen.	„ zusammen abgenommen.

Dies Müsterchen läßt sich in Wolle sehr schön in zwei Farben ausführen. Die 6. Reihe muß mit der Farbe, mit welcher man die linken Reihen macht, gestrickt werden. So kann man z. B. Taschen, Stecknadelkissen, Hosenträger u. s. f. in beliebigen, zu einander passenden Farben ausführen.

Ein anderes Piqué-Muster (Fig. 168 und 169).

1. Reihe: * 1 gl., 1 abgeh. und den Faden beim Abheben vor die Masche gesetzt. Vom Zeichen an wiederholt. 2. Reihe: * Die abgeh. von der vorigen Reihe gl., die gl. kr. Vom Zeichen an wiederholt. 3. Reihe: Wie die erste. 4. Reihe: Wie die zweite. Zu Lätzchen, zu Kinderjäckchen, in Abwechslung mit gl. und kr. Reifchen zu Hosenträgern usw. Fig. 168 zeigt die Vorderseite und Fig. 169 die Rückseite.

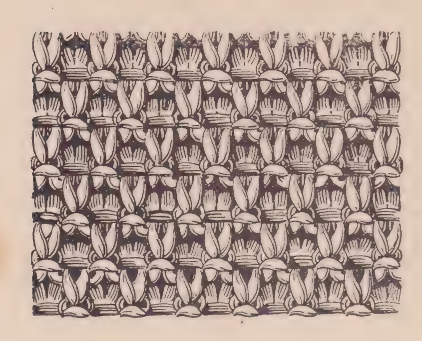

Fig. 168.

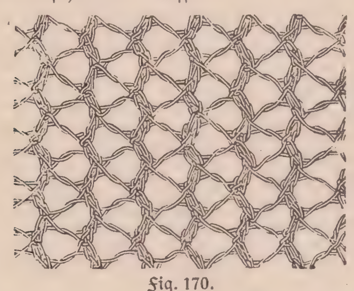

Fig. 169.

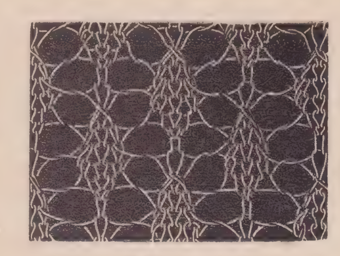
Hohles Dreieckmotiv (Fig. 170).

Kann offen oder in die Runde gestrickt werden.

* 1. Reihe: Am Anfang der Nadel 1 gl. M. Dann immer eine Hohlm., gedreht abgen. 2. Reihe: Gl. darüber. 3. Reihe: gl. abgen., 1 Hohlmasche u. s. f., dann am Ende der Reihe 1 gl. M. 4. Reihe: Gl. darüber. Beim Zeichen anfangen usw.

Dies, sowie die folgenden Müsterchen, passen sehr gut zu Häubchen u. s. f., die man mit Stoff unterlegt. Sie sind alle beschrieben, wie sie auf der rechten Seite erscheinen müssen.


Fig. 170.


Fig. 171.

Rautenmotiv (Fig. 171).

Muster: 6 Maschen breit.

Alle geraden Reihen kr., also nach der Oberfläche gl. 1. Reihe: 1 Hohlm., 1gl., 1 Hohlm., überz. abgen., 1 gl., gl. abgen. 3. Reihe: 1 Hohlm., 3 gl.,

1 Hohlm., 3 zus. überzog. abgen. 5. Reihe: 1 Hohlm., überzog. abgen., 1 gl., gl. abgen., 1 Hohlm., 1 gl. 7. Reihe: 1 Hohlm., 3 zus. überzog. abgen., 1 Hohlm., 3 gl.

Von Anfang an wiederholt.

Werden keine gl. Reihen darüber gestrickt, so entsteht daraus das „Spinnenmotiv".

Rautenmotiv (Fig. 172).

Muster: 4 Maschen breit.

1. Reihe: gl. 2. Reihe: 1 Hohlm., 1 abgeh., 2 gl., die abgeh. darüber gezog. 3. Reihe: gl. 4. Reihe: Wie die zweite, aber versetzt, daß die Hohlmasche zwischen die zwei gl. der zweiten Reihe kommt. 4. Reihe gl.

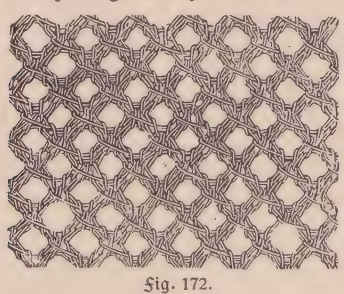


Fig. 172.

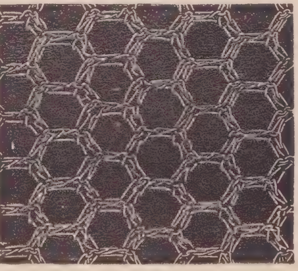


Fig. 173.

Zellen- oder Sechseckmotiv (Fig. 173).

Mit 2 Nadeln zu stricken.

Anfang: 2 gl., 1 Hohlm., gl. abgen. 1. Reihe vom Muster: 1 gl., die Hohlm. von der vorigen Reihe auch gl., also 2 gl., 1 Hohlm., 1 gl. abgen. 2. Reihe: 1 Hohlm., die abgen. und die Hohlm. von der vorigen Reihe zus. gl. abgen., 2 gl. (also 1 Hohlm. abgen.). Dann fängt man wieder in der ersten Musterreihe an.

Streifenmotiv. (Fig. 174).

Musterbreite: 5 Maschen.

1. Reihe:* 2 kr., 1 Hohlm., 3 zus. abgen., 1 Hohlm. usw. 2. Reihe: 2 kr., 3 gl. 3. Reihe: 3 kr., 2 gl. 4. Reihe: 2 kr., 3 gl., dann vom Zeichen* an wiederholt.

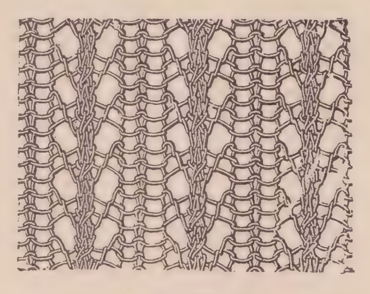


Fig. 174.

Phantasiemotiv.

Musterbreite: 6 Maschen.

1. Reihe: 1 aufgeschl., 2 gl., gl. abgen., 2 gl. 2. Reihe: Gl. darüber. 3. Reihe: 1 gl., 1 aufgeschl., 2 gl., gl. abgen., 1 gl. 4. Reihe: Gl. Wird von Anfang an wiederholt.

Phantasiemotiv.

Musterbreite: 6 Maschen.

1. Reihe: 1 Hohlm., 4 gl., gl. abgen. 2. Reihe: Gl. So wird die erste und zweite Reihe dreimal wiederholt. In der 7. Reihe strickt man zuerst die Hohlmasche von der vorigen Reihe, dann: 1 Hohlm., gedr. abneh., 4 gl. 8. Reihe: Gl. darüber. So auch noch dreimal wiederholt und dann von Anfang an wiederholt. Anstatt 4 kann man 2 Maschen dazwischen stricken.

Phantasiemotiv

Musterbreite: 5 Maschen.

Die geraden Reihen sind glatt.

1. Reihe: 3 gl., gl. abgen., 1 Hohlm. 3. Reihe; 2 gl., gl. abgen., 1 gl., 1 Hohlm. 5. Reihe: 1 gl., gl. abgen., 2 gl., 1 Hohlm. 7. Reihe: gl. abgen., 3 gl., 1 Hohlm. 9. Reihe: 1 Hohlm., gedr. abgen., 3 gl. 11. Reihe: 1 Hohlm., 1 gl., gedr. abgen., 2 gl. 13. Reihe: 1 Hohlm., 2 gl., gedr. abgen., 2 gl. 15. Reihe: 1 Hohlm., 3 gl., gedr. abgen.

Zickzackmotiv (Fig. 175).

Musterbreite: 6 Maschen. Je die geraden Reihen werden glatt gestrickt.

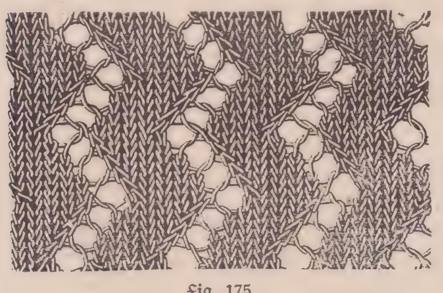


Fig. 175.

1. Reihe: 1 Hohlm., gedr. abgen., 4 gl. 3. Reihe: 1 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen., 3 gl. 5. Reihe: 2 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen., 2 gl. 7. Reihe: 3 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen., 1 gl. 9. Reihe: 4 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen. 11. Reihe: 2 gl., gl. abgen. 1 Hohlm., 2 gl. 13. Reihe: 1 gl., gl. abgen., 1 Hohlm., 3 gl. 15. Reihe: gl. abgen., 1 Hohlm., 4 gl.

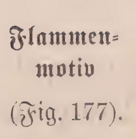
Gefaltetes Bandmotiv (Fig. 176).

Musterbreite: 6 Maschen. Alle geraden Reihen sind glatt zu stricken.

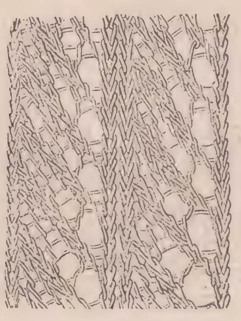
1. Reihe: 4 gl., 1 gl. abgen., 1 Hohlm. 3. Reihe: 3 gl., 1 gl. abgen., 1 gl., 1 Hohlm. 5. Reihe: 2 gl., 1 gl. abgen., 2 gl., 1 Hohlm. 7. Reihe: 1 gl., 1 gl. abgen., 3 gl., 1 Hohlm. 9. Reihe: 1 Hohlm., gl. abgen., 4 gl. 11. Reihe: 1 Hohlm., 1 überzog. abgen., 4 gl. 13. Reihe: 1 Hohlm., 1 gl., 1 überzog. abgen., 3 gl., 15. Reihe: 1 Hohlm., 2 gl., 1 überzog. abgen., 2 gl. 17. Reihe: 1 Hohlm., 3 gl., 1 überzog. abgen., 1 gl. 19. Reihe; 1 Hohlm., 1 überzog. abgen., 4 gl.

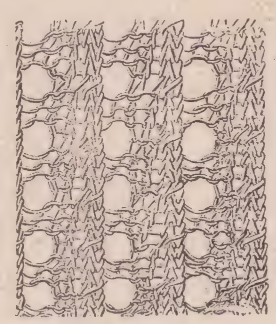
Fig. 176.

Man beginnt wieder bei der ersten Reihe, nimmt aber die der Randmasche zunächstliegende Hohlmasche mit dieser ab, sonst könnte sich das Muster nicht recht gestalten, weil in dieser Reihe, wie in der 11. Reihe, die Hohlmasche nicht abgenommen wird.



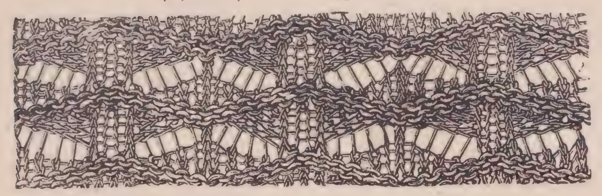
Flammenmotiv (Fig. 177).





Erbsenmotiv (Fig. 178).

Phantasiemotiv (Fig. 179).



(Fig. 177/179. Ohne Beschreibung zum absehen.)

Einfache Einsätze.

Phantasiemotiv

Musterbreite: 17 Maschen.

Je die geraden Reihen glatt. 1. Reihe: 1 Hohlm. 2 gl., gedr. abgen.. 5 gl., gl. abgen., 2 gl., 1 Hohlm., 1 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen. 3. Reihe: Hebe die erste (die Hohlm.) zurück auf die 4. Nadel, 1 Hohlm., 2 gl., gedr. abgen., 3 gl., gl. abgen., 2 gl., 1 Hohlm., 3 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen. 5. Reihe: Hebe die Hohlm. wieder zurück. (Diese wird am Ende der Reihe abgenommen.) 1 Hohlm., 2 gl., gedr. abgen., 1 gl., gl. abgen., 2 gl., 1 Hohlm., 5 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen. 7. Reihe: Hebe die letzte Masche der 4. Nadel wieder zurück. 1 Hohlmasche, 2 gl., 1 abgeh., gl. abgen. und die abgeh. darüber gezogen, also 3 zus. abneh., 2 gl., 1 Hohlm., 7 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen. 9. Reihe: 1 Hohlm., 1 gl., 1 Hohlm., 2 gl., gedr. abgen. 5 gl., gl. abgen., 2 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen. 11. Reihe: 1 Hohlm., 3 gl., 1 Hohlm., 2 gl., gedr. abgen., 3 gl., gl. abgen., 2 gl., 1 Hohlm., gl. abgen. 12. Reihe: 1 Hohlm., 5 gl., 1 Hohlm., 2 gl., gedr. abgen., 1 gl., gl. abgen., 2 gl., 1 Hohlm., gl. abgen. 15. Reihe: 1 Hohlm., 7 gl., 1 Hohlm., 2 gl., 1 abgeh., gl. abgen., die abgeh. darüber gez. (also 3 zus. abgen.), 2 gl., 1 Hohlm., gl. abgen.

Man fängt wieder bei der ersten Reihe an, hebt aber die erste Hohlmasche auf die letzte Nadel. Strickt man das Muster offen, so wird diese Masche neben der Randmasche abgestrickt, in welchem Falle man dann auch die glatten Reihen kraus zu stricken hätte, was sich aber von selbst versteht.

Pfauenfedermotiv.

19 Maschen breit.

1. Reihe: 3mal 2 zus. abgen., 1 gl., 1 Hohlm., 1 gl., 1 Hohlm., 1 gl., 1 Hohlmasche, 1 gl., 1 Hohlm., 1 gl., 1 Hohlm., 1 gl., 1 Hohlm., 1 gl., 3mal abgen. Von Anfang an wiederholt. Man strickt diese Musterreihen bei offenen Strickereien auf der linken Seite. Bei geschlossenen muß das Abnehmen links gemacht werden. Nach der Musterreihe folgen 3 glatte Reihen, dann wird die Musterreihe wiederholt.

Einsatz mit entgegengesetztem Dreieck (Fig. 180).

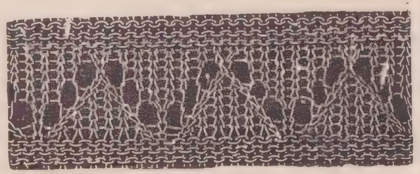


Fig. 180.

Einsatz mit schiefem Linienmotiv (Fig. 181).

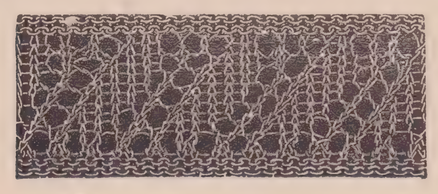


Fig. 181.

Einsatz mit schiefem Stäbchenmotiv auf hohlem Grunde (Fig. 182).

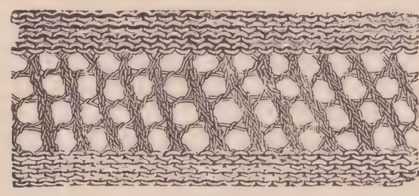


Fig. 182.

Vorstehende Muster sind einfach abzusehen, so daß sie keiner weiteren Beschreibung bedürfen.

Randspitze mit Kopf (Fig. 183).

3 Maschen angeschlagen.

1. Reihe: 2 gl., 4 fache Hohlmasche, 1 gl. 2. Reihe: 2 gl., 1 kr., 1 gl., 1 kr., 2 gl. 3. Reihe: 7 gl. 4. Reihe: 7 gl. 5. Reihe: 7 gl. 6. Reihe: 4 abgekettet, 2 gl.



Fig. 183.

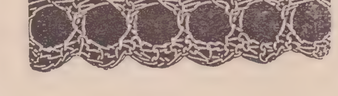


Fig. 184.

Randspitze mit Kopf (Fig. 184).

4 Maschen angeschlagen.

1. Reihe: 2 gl., 1 Doppelhohlm., d. h. den Faden zweimal um die Nadel geschlungen, 2 gl. 2. Reihe: 3 gl., 1 kr., 2 gl. 3. Reihe: 6 gl. 4. Reihe: 2 abgekettet, 3 gl.

Es versteht sich von selbst, daß die Randmaschen nicht dazu gehören und hier ihr Abheben nicht angegeben ist, welches man beachten muß.

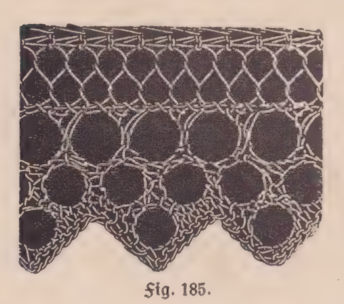


Fig. 185.

Spitze mit Rand und Kopf (Fig. 185).

7 Maschen angeschlagen.

1. Reihe: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 Doppelhohlm., 2 gl. 2.: 3 gl., 1 kr., 2 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl. 3.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 4 gl. 4.: 6 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl. 5.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 Doppelhohlm., gl. abgen., 1 Doppelhohlm., 2 gl. 6.: 3 gl., 1 kr., 2 gl., 2 kr., 2 gl., 1 Hohlmasche, gl. abgen., 1 gl. 7.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 7 gl. 8.: 9 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl.

9.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 Doppelhohlm., 1 abgen., 1 Doppelhohlm., 1 abgen., 1 Doppelhohlm., 2 gl. 10.: 3 gl., 1 kr., 2 gl., 1 kr., 2 gl., 1 kr., 2 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl. 11.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 10 gl. 12.: 8 abgekettet, 3 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 gl.

Man kann bei der 8. Reihe abketten und zwar 5, und so das Spitzchen bloß 2 Löchlein hoch machen.

Spitze mit Rand und Kopf (Vergißmeinnichtspitzchen Fig. 186).

10 Maschen angeschlagen.

1. Reihe: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl., 1 Doppelhohlm., 2 gl., 1 Doppelhohlm., 2 gl., 2.: 3 gl., 1 kr., 3 gl., 1 kr., 4 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 1 gl. 3.: 3 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 9 gl. 4.: 11 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl. 5.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl., 1 Doppelhohlm., 3 zus. abgen., 1 Doppelhohlm., 3 zus. abgen., 1 Doppelhohlm., 2 gl. 6.: 3 gl., 1 kr., 2 gl., 1 kr., 2 gl., 1 kr., 2 gl., 1 Hohlm.,

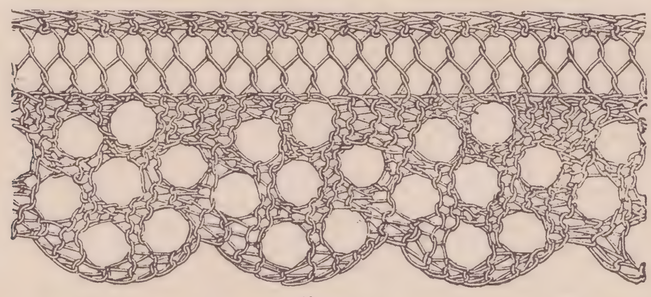


Fig. 186.

gl. abgen., 1 gl. 7.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 11 gl. 8.: 13 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl. 9.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 3 zus. abgen., 1 Doppelhohlm., 1 abgen., 1 Doppelhohlm., 3 zus. abgen., 1 gl. 10.: 3 gl., 1 kr., 3 gl., 1 kr., 3 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 gl., 11.: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 9 gl. 12.: 4 abgekettet, 6 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 gl.

Spitze mit Rand und Kopf (Fig. 187).

13 Maschen angeschlagen.

1. Reihe: 3 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 3 gl., 1 Hohlm., 1 gl., 1 Hohlm., 4 gl. 2.: 4 gl., 1 Hohlm., 3 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 3 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 1 gl. 3.: 3 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 1 abgen., 1 Hohlm., 5 gl., 1 Hohlm., 4 gl.

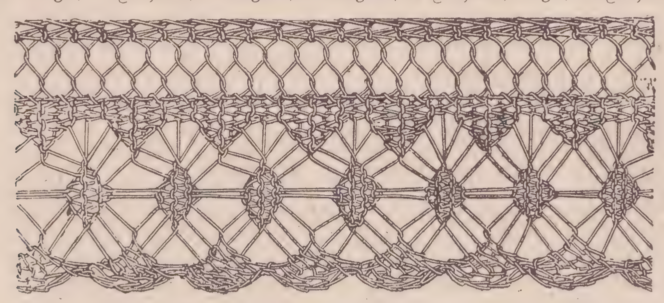


Fig. 187.

4.: 3 abgekettet, 1 Hohlm., gedr. abgen., 3 gl., gl. abgen., 1 Hohlm., 1 abgen., 1 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 1 gl. 5.: 3 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 1 gl., 1 Hohlm., gedr. abgen., 1 gl., 1 abgen., 1 Hohlm., 2 gl. 6.: 3 gl., 1 Hohlm., 3 zus. abgen., 1 Hohlm., 4 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 1 gl.

Spitze mit Rand und Kopf (Fig. 188).

10 Maschen angeschlagen.

1. Reihe: 3 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 Hohlm., 2 gl. 2.: 7 gl., 1 Hohlm., gl. abgen., 1 gl. 3.: 3 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 Hohlm., 2 gl. 4.: 8 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 gl. 5.: 3 gl., 1 Hohlm., abgen., 2 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 Hohlm., 2 gl. 6.: 9 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 gl. 7.: 3 gl., 1 Hohlm., abgen., 3 gl., 1 Hohlm., 1 abgen., 1 Hohlm. 2 gl.

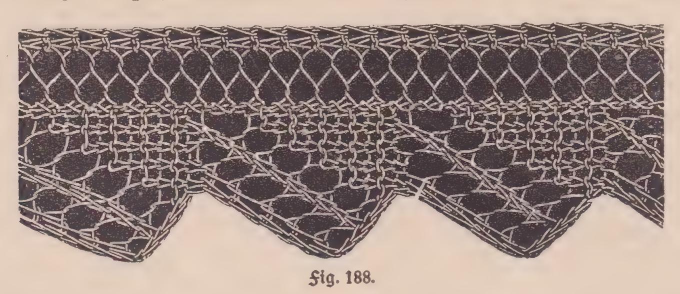


Fig. 188.

8.: 10 gl., 1 Hohlm., abgen. 1 gl. 9.: 3 gl., 1 Hohlm., abgen., 4 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 Hohlm., 2 gl. 10.: 5 abgekettet, 5 gl., 1 Hohlm., abgen., 1 gl.

Man kann auch 11 Maschen aufschlagen, und dann nach dem Fischgrätchen anstatt wie oben 2, 3 Hohlmaschen mit Abnehmen machen, dann kann man je 14 Reihen hoch stricken und 7 Maschen abketten.

Häkel-Arbeiten*.

Fast größerer Beliebtheit als das Stricken erfreut sich das Häkeln bei der Frauenwelt. In der Tat herrscht bei diesen Arbeiten eine größere Mannigfaltigkeit, und mit wenig Zeitaufwand lassen sich oft schöne Arbeiten sowohl in Wolle als Baumwolle herstellen.

Die folgenden Häkelmuster, die zum größten Teil aus der reichhaltigen Musterkollektion des Tapisseriegeschäftes Matter und Lang, Zürich stammen, setzen einige Kenntnisse im Häkeln voraus.

Zur Verzierung von Wäschegegenständen: Hemden, Beinkleidern, Leintüchern, in göberm Garn ausgeführt auch zur Verzierung von Tischdecken, Vorhängen usw. eignen sich folgende Muster:

Gehäkelte Spitzchen für Wäschegegenstände (Fig. 189).

Die zierliche Spitze wird mit Garn Nr. 70 an schmales, glattes Spitzenbändchen gehäkelt.

---

*Erklärung der Abkürzungen:

L.-M. = Luftmasche.	St. = Stäbchen.
D.-St. = Doppelstäbchen.	f. M. = feste Masche.
K.-M. = Kettenmasche.	P. = Pikot.

1. Reihe: Abwechselnd 3 zusammen abgemaschte Stäbchen und 7 Luftmaschen, wobei stets zwei Löcher des Bändchens übergangen werden. 2. Reihe: *In den ersten Bogen 2 feste Maschen, 1 Pikot (5 Luftmaschen und in die erste Masche zurückgestochen), 3 feste Maschen, 1 Pikot, 2 f. M.; dann in den zweiten Bogen 2 f. M., 1 Pikot, 2 f. M., 9 L.-M., die der mittelsten der 3 f. M. des ersten Bogens angeschlungen werden. In die 9. Luftmasche arbeitet man 4mal 3 f. M., die je durch ein Pikot getrennt werden, dann in den zweiten Bogen noch 1 f. M., 1 Pikot und 2 f. M. — Vom * an zu wiederholen. 3. Reihe: ** 1 f. M. in die 2. f. M. des ersten Bogens, 4mal 7 L.-M. und 1 f. M., 5 L.-M. — Vom ** an zu wiederholen. Zu der Schlußreihe am entgegengesetzten Rande häkelt man wie oben 3 zusammen gemaschte Stäbchen, 4 L.-M. usw. Die Stäbchen müssen in den Zwischenräumen der obern Reihe stehen. Letzte Reihe: Feste Maschen. Das Spitzchen eignet sich gut zum Durchleiten eines Bandes.



Fig. 189.

Fig. 190.

Auf einen Anschlag von 14 L.-M. arbeitet man 1. Reihe: 3 L.-M. übergehen. 1 St. in die 4. L.-M., 5 L.-M., 1 f. M. in die 4. L.-M., 5 L.-M., 1 f. M. in die letzte L.-M. 2. Reihe: 3 L.-M., 10 St. um die 5 L.-M., 1 f. M. in die 3. L.-M. der folg. 5 L.-M.; 5 L.-M., 2 f. M. auf die 2 St. 3. Reihe: 3 L.-M., 1 St. auf die 2 f. M., 2 L.-M., 1 f. M. in die 3. der 5 L.-M., 1 f. M. auf das vierte St., 5 L.-M., 3 St. übergehen, 1 f. M. in das 4. St. 4. Reihe: wie die 2. Reihe. 5. Reihe: wie die 3. Reihe usw.



Fig. 190.

Fig. 191.

Auf einen Anschlag von 12 L.-M. arbeitet man: 1. Reihe: 5 L.-M. übergangen, 3 f. M., 1 L.-M. überg. 3 f. M. 2. Reihe: 4 L.-M., 3 f. M. um die folg. L.-M. der 1. Tour; 4 L.-M., 2 f. M. um die folg. L.-M. 3. Reihe: 5 L.-M., 3 D.-St. (dazu muß man den Faden 2mal umschlag.) um die ersten 4 L.-M., 2 L.-M., 3 D.-St. um die zweiten 4 L.-M.; 5 L.-M., 1 f. M. ebenfalls um die zweiten 4 L.-M. 4. Reihe: Um die 5 L.-M., 2 f. M., 3 L.-M., 2 f. M., 3 L.-M., 2 f. M., 3 L.-M., 3 f. M., 2 L.-M., 3 f. M. um die folg. 2 L.-M. 2 L.-M., 3 f. M. 5. Reihe: 5 L.-M., 3 f. M. um die folgende L.-M., 2 L.-M., 3 f. M. um die folg. L.-M. Von der 3. Reihe an wiederholt.

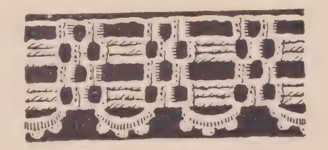


Fig. 191.

Fig. 192.

Auf beliebigen Anschlag arbeitet man: 1. Reihe: * 2mal umschlagen wie für ein D.-St. in die 6. L.-M. stechen, den Faden durch 2 Schlingen ziehen, 1mal umschl., 2 L.-M. übergehen, in die 3. L.-M. stechen, den Faden 4mal durch je 2 Schlingen ziehen, 2 L.-M., 1 St. in den Punkt, in dem die 2 St. sich treffen, 2 L.-M. übergehen*. Vom * bis * wiederholen, nur statt in die

6. L.=M. stets in die drittfolgende L.=M. stechen. 2. Reihe: (Stets bei jeder Reihe vorne angefangen) 1 St., 2 L.=M., 1 St., 2 L.=M. usw. 3. Reihe: 1. f. M. auf das 1. St., * 3 L.=M., 1 St. zwischen das 2. und 3. St. der vorigen Reihe, 3 L.=M., 1 St. in den gl. Raum, 3 L.=M., 1 f. M. auf das 4. St. * dies von * bis * stets wiederholt. 4. Reihe: 3 L.=M. * 1 St. auf das 1. der beiden St. im gleichen Raum, 3 L.=M., 1 St. auf die 2. L.=M., 3 L.=M., 1 St. in die gleiche Masche, 3 L.=M., 1 St. auf das folgende St., 1 St. auf die f. M. * und von * bis * wiederholt. 5. Reihe: Um je 3 L.=M., 1 f. M., 3 St., 1 f. M. 6. Reihe: Auf der untern Seite häkelt man 1 St., 2 L.=M., 1 St. usw.

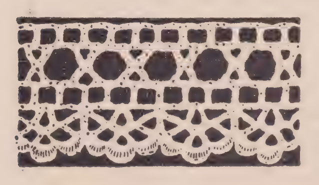


Fig. 192.

Fig. 193.

Auf einen Anschlag von 76 L.=M. arbeitet man: 1. Reihe: 3 L.=M. übergehen, 3 St., 4 f. M., 5 L.=M., 4 L.=M. übergehen, 8 f. M., 5 L.=M., 4 L.=M. überg., 8 f. M., 5 L.=M., 4 L.=M. überg., 8 f. M., 5 L.=M., 4 L.=M. überg., 8 f. M., 5 L.=M., 4 L.=M. überg. 4 f. M., 4. St. 2. Reihe: 3 L.=M., 3 St., 5 L.=M., 2 St. um die 5 L.=M. der vorigen Reihe, 5 L.=M., 2 St. auf die 4. und 5. der 8 f. M.; 5 L.=M., 2 St. um die L.=M., 5 L.=M., 2 St. auf die f. M., 5 L.=M., 4 St. um die L.=M., 5 L.=M., 2 St. auf die f. M., 5 L.=M., 2 St. um die L.=M., 5 L.=M., 2 St. auf die f. M., 5 L.=M., 2 St. um die L.=M., 5 L.=M., 4 St. 3. Reihe: 3 L.=M., 1 St., 5 L.=M., 8 f. M., 5 L.=M., 8 f. M., 5 L.=M., 10 St. (jeweils bei den Stäbchen in das hintere Maschenglied stechen). 5 L.=M., acht f. M., 5 L.=M., 8 f. M., 5 L.=M., 2 St. 4. Reihe: 3 L.=M., 3 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 16 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 4 St. 5. Reihe: 3 L.=M., 3 St., 4 f. M., 5 L.=M., 8 f. M., 5 L.=M., 10 St., 2 L.=M., 2 überg., 10 St., 5 L.=M., 8 f. M., 5 L.=M., 4 f. M., 4 St. 6. Reihe: 3 L.=M., 3 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 10 St., 2 mal 2 L.=M. 1 St., 2 L.=M., 10 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 4 St. 7. Reihe: 3 L.=M., 1 St., 5 L.=M., 8 f. M., 5 L.=M., 10 St., 4 mal 2 L.=M. 1 St., 2 L.=M., 10 St., 5 L.=M., 8 f. M., 5 L.=M., 2 St. 8. Reihe: Wie die sechste. 9. Reihe: Wie die fünfte. 10. Reihe: Wie die vierte. 11. Reihe: Wie die dritte. 12. Reihe: Wie die zehnte. 13. Reihe: Wie die neunte. 14. Reihe: Wie die achte. 15. Reihe: Wie die siebente. 16. Reihe: 3 L.=M., 3 St., 5 L.=M., 2 St., 5 L.=M., 10 St., 6 mal * 2 L.=M., 1 St., * 2 L.=M., 10 St., fünf L.=M., 2 St., 5 L.=M., 4 St. 17. Reihe: 3 L.=M., 3 St., 4 f. M., 5 L.=M., zehn St. 8 mal *2 L.=M., 1 St.*, 2 L.=M., 10 St., 5 L.=M., 4 f. M., 4 St. 18. Reihe: Wie die sechzehnte. 19. Reihe: Wie die fünfzehnte. 20. Reihe: Wie die vierzehnte. 21. Reihe: Wie die dreizehnte. 22. Reihe: Wie die zwölfte. 23. Reihe: Wie die elfte. 24. Reihe: Wie die zehnte. 25. Reihe: Wie die neunte. 26. Reihe: Wie die achte. 27. Reihe: Wie die siebente. 28. Reihe: Wie die sechste. 29. Reihe: Wie die fünfte. 30. Reihe: Wie die vierte. 31. Reihe: Wie die dritte. 32. Reihe: Wie die zweite. 33. Reihe: 3 L.=M., 3 St., 4 f. M., 5 L.=M.,

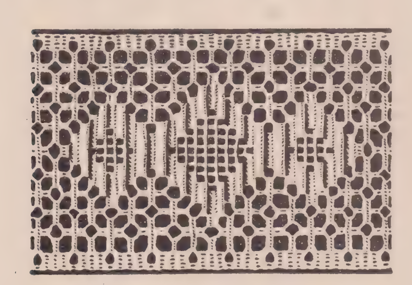


Fig. 193.

8 f. M., 5 L.-M., 8 f. M., 5 L.-M., 8 f. M., 5 L.-M., 8 f. M., 5 L.-M., 4 f. M., 4 St. 34. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 9 × 5 L.-M., 2 St., 5 L.-M., 4 St. 35. Reihe: 3 L.-M., 1 St., 5 × 5 L.-M., 8 f. M., 5 L.-M., 2 St. 36. Reihe: 3 L.-M., drei St., 9 × 5 L.-M., 2 St., 5 L.-M., 4 St. 37. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 4 f. M., 4 × 5 L.-M., 8 f. M., 5 L.-M., 4 St. und von der zweiten Reihe an wiederholt.

Fig. 194.

Auf einen Anschlag von 61 L.-M. arbeitet man: 1. Reihe: 3 L.-M. überg., 3 St., 16 mal *2 L.-M., 1 St.*, 2 L.-M., 4 St. 2. Reihe: 10 L.-M., 7 L.-M. überg., 4 St., 3 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St., 4 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M. 4 St., 5 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. 3. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 6 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 7 St., 2 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 7 St., 4 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St. 4. Reihe: 10 L.-M., 7 übergehen, 4 St., 5 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 10 St., 2 L.-M., 10 St., 5 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. 5. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 6 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 22 St., 6 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St. 6. Reihe: 10 L.-M., 7 überg., 4 St., 3 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 13 St., 2 L.-M., 4 St., 5 L.-M., 3 überg., 1 D.-St., 5 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 13 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. 7. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 3 mal *2 L.-M. 1 St.*, 2 L.-M., 13 St., 4 L.-M., 3 f. M., 4 L.-M., 13 St., 5 mal *2 L.-M. 1 St.*, 2 L.-M., 4 St. 8. Reihe: 10 L.-M., 7 überg., 4 St., 7 mal *2 L.-M. 1 St.* 2 L.-M., 7 St., 5 L.-M., 5 f. M., 5 L.-M., 7 St., 3 mal *2 L.-M. 1 St.*, 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. 9. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 5 mal *2 L.-M., 1 St.*, 2 L.-M., 4 St., 5 L.-M., 7 f. M., 5 L.-M., 4 St., 9 mal *2 L.-M. 1 St.*, 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. 10. Reihe: 4 L.-M., 4 St., 7 mal *2 L.-M. 1 St.*, 2 L.-M., 7 St., 5 L.-M., 5 f. M., 5 L.-M., 7 St., 3 mal *2 L.-M. 1 St.*, 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. 11. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 3 mal *2 L.-M. 1 St.*, 2 L.-M., 13. St., 5 L.-M., 3 f. M., 5 L.-M., 13 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M. 4 St. 12. Reihe: Vier L.-M., 4 St., 3 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 13 St., 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 D.-St., 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 13 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. 13. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 6 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 22 St., 6 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St. 14. Reihe: 4 L.-M., 4 St., 5 mal 2 L.-M. 1 St. 2 L.-M., 10 St., 2 L.-M., 10 St., 5 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. 15. Reihe: 3 L.-M., 3 St., 6 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 7 St., 2 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 7 St., 4 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St. 16. Reihe: 4 L.-M., 4 St., 3 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St., 4 mal 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 4 St., 5 mal *2 L.-M. 1 St.*, 2 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St. — Von der ersten Reihe an wiederholen. Zuletzt häkelt man für die Zacke in einer Vertiefung beginnend 1 St. in die eine und 1 St. in die andere Ecke, dann um die L.-M. 10 St., 1 St. in die Ecke, 10 St. in die folgenden L.-M., 1 St. in die Ecke usw.

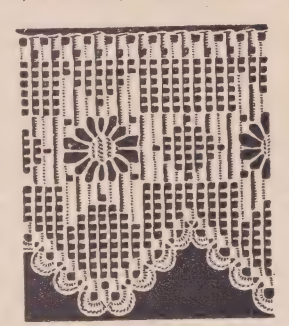


Fig. 194.

Das dazu passende Entredeux arbeitet man einfach, indem man anstatt eine Zacke auf beiden Seiten gerade arbeitet.

Fig. 195.

Diese mit eigenartiger Mignardise (Torpedolitze) gearbeitete Spitze beginnt man mit den Rosetten. 20 der spindelförmigen Glieder der Mignardisen

werden abgeschnitten und die beiden Enden fest miteinander verbunden. 10 der dünnen Stellen werden nun in der Mitte übereinander gelegt und durch 10 f. M. eng zusammengezogen. Für den äußeren Rand der Rosette arbeitet man:

1. Reihe: an einer dünnen Stelle beginnend: 5 f. M. um dieselbe, 5 L.-M., 5 f. M. auf die folgende dünne Stelle. Die letzten 5 L.-M. werden den ersten 5 f. M. angeschlungen. 2. Reihe: Mit Kettenmaschen bis zur dritten der 5 f. M. gehen, 5 L.-M. für das P. in die dritte dieser 5 L.-M. eine f. M., *1 St., 1 P., 1 St., 1 P., 1 St. immer in die gl. M., 3 L.-M., 1 f. M in die dritte der folg. 5 L.-M., 3 L.-M.*, 1 St. in die 3. f. M., 1 P. und von * bis * wiederholt. Zuletzt die letzten 3 L.-M. an das 1. St. anschlingen. Die Rosetten werden untereinander, wie Abbildung zeigt, verbunden.

Fig. 195.

Für das Börtchen häkelt man in der Mitte einer Rosette beginnend:

1. Reihe: *1 f. M. in das 1. Pikot, 3 L.-M., 1 f. M. in das 2. Pikot, 5 L.-M., 1 St. in das 1. P. des 2. Zäckchens, 5 L.-M., 4mal umschl. in das 3. Pikot stechen, den Faden zweimal durch 2 Schlingen ziehen, 4mal umschl. in das 1. Pikot des dritten Zäckchens stechen, 2mal durch 2 Schlingen ziehen, 2mal umschl., in das 3. P. der zweiten Ros. stechen und nun sämtliche auf der Nadel befindliche Maschen, je den Faden durch 2 Schlingen ziehend, abhäkeln, 5 L.-M., 4mal umschl., in den Punkt stechen, in dem die letzten 2 St. zusammentreffen, 2mal durch 2 Schlingen ziehen, 2mal umschlagen, in das erste Pikot des folgenden Zäckchens stechen, und nun je durch 2 Schlingen ziehend, alle Maschen abhäkeln, 5 L.-M., 1 St. in das 3. P., 5 L.-M.* und von * bis * wiederholt. 2. Reihe: Abw. 1 St., 1 L.-M., 1 St. je in die zweitfolgende M. 3. Reihe: Mit dieser Tour wird die Mignardis angehäkelt und zwar 1 f. M. zwischen 2 St. der vorigen Tour, 2 L.-M., 3 f. M. um eine dünne Stelle der Mignardise, 2 L.-M., 1 f. M. zwischen das 3. und 4. St., 2 L.-M., 3 f. M. um die zweitfolg. dünne Stelle, 2 L.-M., 1 f. M. zwischen das 6. und 7. St. usw. 4. Reihe: Auf die dünnen Stellen der Mignard. 3 f. M., 5 L.-M., 3 f. M. auf die Mignard. u. s. f. 5. Reihe: 1 f. M. um die ersten 5 L.-M., 5 L.-M., 1 f. M. um die folg. 5 L.-M. usw. 6. Reihe: Wie die zweite Tour.

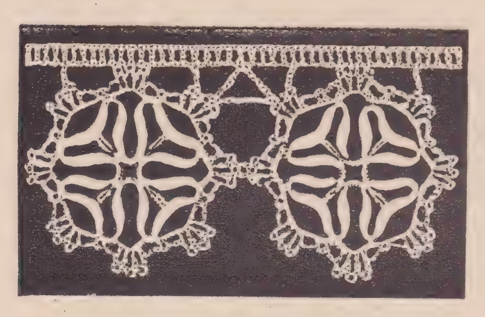


Fig. 196.

Fig. 196.

Man beginnt wieder mit der Rosette und schneidet 12 solche spindelförmige Glieder ab, deren Enden man fest miteinander vernäht. Um die Figur zu erhalten, beginnt man an einer dünnen Stelle und häkelt um dieselbe 4 f. M. *2 in der obern Schlinge vereinigte D.-St. auf die Mitte des zweiten dickern Teiles 4 f. M.* um die folgende dünne

Stelle von * bis * wiederholt und zwar noch dreimal. Zuletzt schlingt man den ersten 4 f. M. an.

Für den äußeren Rand häkelt man: 1. Reihe: 5 f. M., 8 L.-M, 5 f. M. je auf die dünnen Stellen, zuletzt anschlingen. 2. Reihe: 4 L.-M., 11 f. M. um die 8 L.-M der vorigen Tour, dies 7mal. 3 Reihe: *5 f. M. um die 4 L.-M. der vorigen Tour, 4 L.-M., 4 durch je 1 P. getrennte St. in die 6. der 11 f. M., 3 L.-M.* und von * bis * wiederholt.

Die Rosetten werden untereinander, wie Abbildung zeigt, verbunden. Für das Börtchen häkelt man: 1. Reihe: *1 f. M. in das 1. P. eines Zäckchens der Rosette, 2 L.-M., 1 f. M. in das 2. P, 2 L.-M., 1 f. M. in das 3. P., 7 L.-M., 1 D.-St. in das 1. P. des 2. Zäckchens, 7 L.-M., 2 im letzten Glied vereinigte 3fache St. (d. h. 3mal umschlingen) in die beiden Pikots der Rosetten, die durch ein St. verbunden sind, 7 L.-M., 1 D.-St. in das 1. P., 7 L.-M.* von * bis * wiederholen. 2. Reihe: Abwechselnd 1 St., 1 L.-M., 1 St. je in die zweitfolgende Masche stechen.

Spitze mit Zackenlitze (Fig. 197).

Man beginnt mit 1 f. M. auf der 6. Zacke der Litze. **5 L.-M., 1 St. auf die folg. Zacke, *3 L.-M., 1 St. auf die folgende Zacke*, von * bis * 13mal wiederholen. Arbeit wenden. 4 L.-M., 1 St. um die 2. L.-M. der vorigen Reihe, 1 L.-M., 1 St., dies noch 12mal. Arbeit wenden. 3 L.-M., 13 St. je um die L.-M. voriger Reihe, dann den ersten 3 L.-M. anschlingen, 8 L.-M. mit einer festen Masche, die 16. und 5. Zacke der Litze mit einem D.-St. (d. h. 2mal umschlagen), die 4. und 17. Zacke verbinden; 12 L.-M., 1 f. M auf die 19. Zacke** und von ** bis ** wiederholen. Für den oberen Rand beginnt man auf der 1. Zacke der Litze mit 1 f. M.

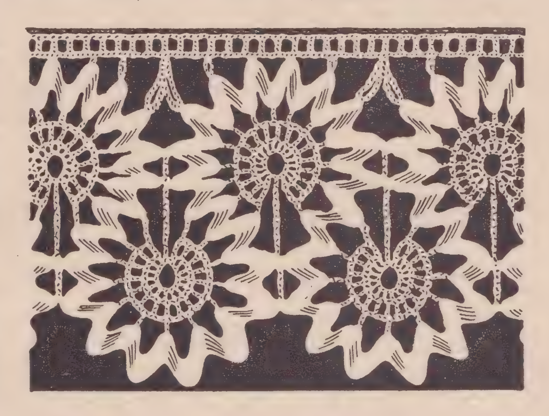


Fig. 197.

1. Reihe: 5 L.-M., 1 St. auf die folg. Zacke, *5 L.-M., dann 4 im letzten Glied vereinigte D.-St. in die 2 folg. Zacken (nämlich so, 2mal umschlagen in die folg. Zacke stechen, 2mal durch je 2 Schlingen ziehen, 2mal umschl., in die gl. Zacke stechen und nochmals 2mal durch 2 Schlingen ziehen, 2mal umschl., in die folg. Zacke stechen, 2mal durch 2 Schlingen ziehen, 2mal umschl. und nun alle Maschen, den Faden durch je 2 Schlingen ziehend, abketten), 5 L.-M. 1 St. auf die folg. Zacke, 5 L.-M., 1 f. M. auf die folg. Zacke, 5 L.-M., 1 f. M. auf die folg. Zacke, 5 L.-M., 1 St. auf die folg. Zacke* und von * zu * wiederholt. 2. Reihe: Abwechselnd 1 St., 1 L.-M. in die zweitfolgende Masche.

Fig. 198.

Auf einen beliebigen Maschenanschlag häkelt man, immer von vorn beginnend für das Börtchen:

1. Reihe: Abwechselnd 1 St., 1 L.-M., 1 St. 2. Reihe: 1 f. M., 6 L.-M.,

auf diese 1 L.-M. überg. 1 f. M. ½ St. (d. h. man schlägt um wie für 1 St., zieht aber den Faden durch alle 3 Glieder), 1 St., ein 1½ St. und 1 D.-St. (bei 1½ St. wird der Faden 1 mal durch 2 und 1 mal durch 3 Glieder gezogen, beim D.-St. 3 mal durch 2 Glieder), 1 f. M. je in die 5. Masche der vorigen Reihe. 3. Reihe: 1 f. M. auf die Spitze jedes Zäckchens, 4 L.-M., 1 f. M. auf die nächste Spitze usw. 4. Reihe: Abwechselnd 1 St., 1 L.-M., 1 St.

Hierauf häkelt man für die Spitze:

1. Reihe: 1 f. M., 3 L.-M., 1 f. M. auf die viertfolgende M., *12 L.-M. der 6. Masche des Börtchens anschlingen, die Arbeit wenden, auf die 12. L.-M. zurückgehend 1 f. M., ½ St., 4 St., ein 4 faches St. (d. h. 4 mal umschlagen und 5 mal je durch 2 Schlingen ziehen) in die gleiche Masche des letzten Stäbchens, die Arbeit wenden, 6 L.-M., 1 f. M. in die sechstfolgende M., 5 L.-M., 1 f. M. in die viertfolgende M., 5 L.-M., 1 f. M. in die viertfolgende M., 5 L.-M., 1 f. M. in die viertfolg. M., 12 L.-M. der sechstfolg. anschlingen. Arbeit wenden, auf die 12 L.-M. zurückgehend 1 f. M., ½ St., 4 St. ein 4 faches St. in die gleiche M. des letzten St., Arbeit wenden 6 L.-M., 1 f. M. in die sechstfolgende M., 3 L.-M., 1 f. M. in die viertfolgende M.* und von * bis * wiederholen. 2. Reihe: *1 f. M. auf die erste f. M. der vorigen Tour, 2 L.-M., 1 f. M. auf die zweite f. M., 4 L.-M., 14 D.-St. um das 4 fache St., 4 L.-M., 1 f. M. um die ersten 5 L.-M., 5 L.-M., 1 f. M. um die zweiten 5 L.-M., 5 L.-M., 1 f. M. um die dritten 5 L.-M., 4 L.-M., 14 D.-St. um das 4 fache St., 4 L.-M.* und von * bis * wiederholt. 3. Reihe: 1 f. M. um die ersten 2 L.-M., 3 L.-M., auf die zweite dieser 3 L.-M. 1 f. M. und auf die dritte 1 St., 3 L.-M. * 2 D.-St., 1 Pikot (das sind 4 L.-M., 1 f. M. in die 1. L.-M.), 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 1 f. M. um die ersten 5 L.-M., „1 L.-M., 1 P., 1 L.-M.", 1 f. M. um die zweiten 5 L.-M., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 12 L.-M. dem mit „" bez. P. anschlingen, auf den L.-M. zurückgehend, 1 f. M., ½ St., 5 St., 5 L.-M., 1 f. M. in die gleiche M. der letzten der 5 St., 4 L.-M., 1 f. M. in die viertfolg. M. der 12 L.-M., 2 L.-M., 1 f. M. in die letzte der 12 L.-M., 2 D.-St., 4 L.-M., Arbeit wenden, 1 f. M. in die vierte M., 13 D.-St. um die 5 L.-M., 1 f. M. in das dritte P. der ersten Zacke, Arbeit wenden, 3 L.-M. dem vierten P. an-anschlingen, 1 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St, 1 P., 2 D.-St., 1 f. M. in die zweite L.-M., 2 L.-M., 1. f. M. in die erste L.-M., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., 2 D.-St., 1 P., zwei D.-St., 5 L.-M., 1 f. M. um die 2 L.-M., der vorigen Reihe. Arbeit wenden, 1 f. M. in die erste der 5 L.-M., 1 St. in die zweite, Arbeit wenden, 3 L.-M.* und von * zu * wiederholt.



Fig. 198.

Fig. 199.

Man beginnt mit den kleinen Rosetten.

Um 8 zum Ring geschlossene L.-M. häkelt man 3 L.-M., 2 mal umschl., je 2 mal durch 2 Glieder ziehen, 2 mal umschlg., je durch 2 Glieder ziehend alle Maschen abhäkeln, 7 L.-M. und 3 im letzten Glied vereinigte D.-St., 7 L.-M., dies noch 6 mal wiederholt, bei der 5., 6., 7. und 8., 7 L.-M. je an die Oesen der Mignardise anhängen (siehe Abbildung).

Für die Spitze häkelt man:

1. Reihe: *1 f. M. in die 1. Oese, 5 L.-M., 1 St. in die 7 L.-M. der Rosette, 3 L.-M., 1 St. in die gleiche M., 5 L.-M., 2 durch 3 L.-M. getrennte Stäbchen

um die folg. 7 L.-M., 5 L.-M., 2 durch 3 L.-M. getrennte St. in die folg. 7 L.-M., 5 L.-M., 2 durch 3 L.-M. getrennte St. in die folg. 7 L.-M., 5 L.-M., 1 f. M. in die letzte Oese, 1 L.-M., 2 D.-St. um das Bindeglied der Mignardise, 1 L.-M.*, von * zu * wiederholt. 2. Reihe: *1 f. M. auf die erste f. M. der vorigen Reihe. 3 L.-M., 4 durch 1 P. getrennte D.-St. in die ersten 3 L.-M. der vorigen Reihe, 3 L.-M., 1 f. M. um die 5 L.-M., 3 L.-M., 4 durch 1 P. getrennte D.-St. um die folg. 3 L.-M., 3 L.-M., 1 f. M. um die folg. 5 L.-M., 3 L.-M., 4 durch 1 P. getrennte D.-St. in die folg. 3 L.-M., 3 L.-M., 1 f. M. in die folg. 5 L.-M., 3 L.-M., 4 durch 1 P. getrennte D.-St. in die folgenden 3 L.-M., 3 L.-M., 1 f. M. um die eine L.-M. vor den 2 St.* und von * bis * wiederholt.



Fig. 199.

Für das Börtchen häkelt man auf der andern Seite der Mignardis.

1. Reihe: *1 St. in die vierte Oese, 2 L.-M., 1 St. in die folg. Oese, 4 L.-M., 1 D.-St. um das Bindeglied der Mignardise, 5 L.-M., 1 St. in die folg. Oese, 2 L.-M., 1 St. in die folg. Oese, 8 L.-M., 2 im letzten Glied vereinigte St. in die vierte Oese, 1 St. in die fünfte Oese, 1 St. in die drittfolg. Oese, 2 im letzten Glied vereinigte St. in die folg. Oese, dem ersten St. anschlingen, 2 L.-M., der dritten der 8 L.-M. anschlingen, 5 L.-M.* und von * bis * wiederholt. 2. Reihe: Abw. 1 St., 1 L.-M., 1 St. je in die zweitfolg. M. 3. Reihe: 3 im letzten Glied vereinigte D.-St. zwischen 2 St. der vorigen Reihe, 3 L.-M., 3 im letzten Glied vereinigte St. zwischen die nächstfolg. St. 4. Reihe: Abwechselnd 1 St., 1 L.-M. je in die zweitfolgende Masche.

Fig. 200.

Auf einen Anschlag von 50 L.-M. arbeitet man:

1. Reihe: 49 f. M. 2. Reihe: 3 L.-M., 2 St., 3 L.-M., 1 übergehen. 1 f. M., 3 L.-M., 1 überg., 3 St., 3 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St., 2 L.-M., 7 St., 2 L.-M., 7 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St. 3. Reihe: 14 L.-M., retourgehend von diesen 3 übergehen in die folgenden 9 L.-M., 9 St., 3 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St., 4 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 3 St., 5 L.-M., 3 St. 4. Reihe: 3 L.-M., 2 St., 3 L.-M., 1 f. M. (in die Mitte der 5 L.-M. der vorigen Reihe), 3 L.-M., 3 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 13 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 13 St. 5. Reihe: 8 L.-M., darauf zurückgehend 2 K.-M., 3 überg., 13 St., 4 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 10 St., 3 L.-M., 2 überg., 1 f. M., 3 L.-M., 2 überg., 10 St., 3 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 3 St., 5 L.-M., 3 St. 6. Reihe: 3 L.-M., 2 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 2 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M. 3 L.-M., 7 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 10 St. 7. Reihe: 9 L.-M., darauf zurückgeh. 4 K.-M., 3 überg. in das zweite St. der vorigen Reihe stechen, 6 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 4 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 3 St., 5 L.-M., 3 St. 8. Reihe: 3 L.-M., 2 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 3 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 4 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M.,

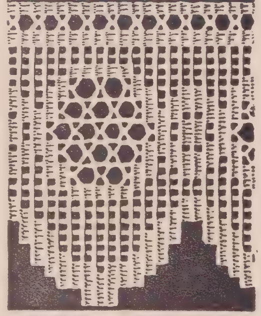


Fig. 200.

1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 4 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 10 St 9. Reihe: 3 L.-M., 6 St., 6 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 4 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 4 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 3 St., 5 L.-M., 3 St. 10. Reihe: 3 L.-M., 2 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 3 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 4 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 4 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 10 St. 11. Reihe: Mit K.-M. bis aufs vierte St. zurückgehen, 3 L.-M., 6 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 4 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 4 St., 2 L.-M. 1 St., 2 L.-M., 3 St., 5 L.-M., 3 St. 12. Reihe: 3 L.-M., 2 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 3 St., 2 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 1 St., 5 L.-M., 1 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 7 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 10 St. 13. Reihe: Mit K.-M. bis aufs vierte St. gehen, 3 L.-M., 12 St., 4 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 10 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 10 St., 3 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 3 St., 5 L.-M., 3 St. 14. Reihe: 3 L.-M., 2 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 3 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 13 St., 5 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 13 St. 15. Reihe: Mit Kettenmaschen bis auf das siebente St. gehen, 3 L.-M., 9 St., 3 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St., 4 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 3 St., 5 L.-M., 3 St. 16. Reihe: 3 L.-M., 2 St., 3 L.-M., 1 f. M., 3 L.-M., 3 St., 3 mal 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St., 2 L.-M., 7 St., 2 L.-M., 7 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 7 St.

Von der zweiten Reihe an stets wiederholt.

Das dazu passende Entredeux besteht aus dem Mittelstück und gradlinigem Abschluß auf beiden Seiten.

Fig. 201.

Für diese Spitze werden zunächst die Vierecke gehäkelt auf einen Anschlag von 19 L.-M.

1. Reihe: 1 St. in die 7. der L.-M., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 1 St., 2 L.-M., 1 St. in die letzte der L.-M. 2. Reihe: 5 L.-M., 1 St., 4 mal 2 L.-M., 1 St. 3. 4. 5. Reihe: wie die zweite Reihe. 6. Reihe: Um das letzte St. 3 f. M., *um die folg. 2 St. je 3 f. M., 7 L.-M., der ersten der 3 f. M. anschlingen, um die 7 L.-M. 3 f. M., 1 P. (bei dieser Spitze bestehen die Pikots nur aus 3 L.-M.), 3 f. M., 1 P., 3 f. M., 1 P., 3 f. M., um das folg. St. wieder 3 f. M., in die Ecke 7 f. M.*, von * zu * wiederholt, in die vierte Ecke werden nur noch 4 f. M. gemacht und den ersten 3 angeschlungen. 7. Reihe: *9 L.-M., 1 f. M. in die zweite der 3 f. M. zwischen den Pikots, 7 L.-M., 1 f. M. in die zweite der 3 f. M. des folg. P., 9 L.-M., 1 f. M. in die vierte f. M. der Ecke* von * zu * wiederholt. 8. Reihe: *Um die 9 L.-M.: 3 f. M., 1 P., 3 f. M., 1 P, 3 f. M., 1 P., 3 f. M., um die 7 L.-M.: 3 f. M., 1 P., 2 f. M., 1 P., 2 f. M., 1 P., 3 f. M., um die nächsten 9 L.-M.: 3 f. M., 1 P., 3 f. M., 1 P., 3 f. M., 1 P., 3 f. M.* und von * bis* wiederholt.

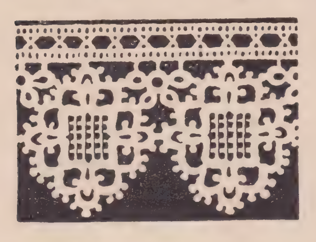


Fig. 201.

Die Vierecke werden jeweils untereinander verbunden, wie die Abbildung zeigt.

Für die Zwischenfiguren häkelt man 12 L.-M. und schließt diese zum Ring. In diesen Ring arbeitet man:

1. Reihe: *2 f. M., 7 L.=M., der 1. f. M. rückwärts angeschlungen, um diese 7 L.=M., 4 f. M., 1/2 St., 3 St. (das mittlere dieser 3 St. an ein Pikot des Viereckes anschlingen, siehe Abbildung), 1/2 St., 4 f. M., 3 f. M. in den Ring* und von * bis * wiederholt, zuletzt noch 7 f. M. in den Ring.

Für das Börtchen häkelt man:

1. Reihe: 1 f. M. auf das mittlere P. des Viereckes, *11 L.=M., 1 St. auf die erste der 4 f. M. der Zwischenfigur, 5 L.=M., 1 St. in die vierte der 7 L.=M., 5 L.=M., 1 St. auf die vierte f. M., 11 L.=M., 1 f. M. auf das mittlere P. des folg. Viereckes* und von * bis * wiederholt. 2. Reihe: Abwechselnd 1 St., 1 L.=M. 3. Reihe: *2 mal umschl. wie für 1 D.=St., in die 1. M. der vorig. Reihe stechen, den Faden durch 2 Glieder ziehen, 1 mal umschlg., in die viertfolg. M. stechen und den Faden 4 mal je durch 2 Schlingen ziehen, 2 L.=M., 1 St. in den Punkt, in dem sich die 2 unteren St. treffen, 2 L.=M., * von * zu * wiederholt. 4. Reihe: Wie die 2. Tour.

Spitze mit kleinen Quasten. (Fig. 202.)

Die rasch und einfach herzustellende Spitze eignet sich, je nach Wahl des Materials, zu verschiedenen Zwecken, z. B. zum Verzieren von Körbchen, Taschen usw. und kann nach Belieben mit oder ohne Quästchen gearbeitet werden. Man hat zur Herstellung derselben 6 Reihen zu fertigen.

1. Reihe: Ein Ring von 12 L.=M. für ein Seitenblättchen, denselben mit 20 f. M. behäkeln. — Ring von 16 L.=M. für das obere Blatt, ihn mit 28 f. M. behäkeln, deren dritte an die drittletzte f. M. des ersten Ringens angeschleift wird. Ein dritter Ring gleich dem ersten; auch hier hat die dritte f. M. an die entsprechende M. des größeren Ringes anzuschleifen. — 24 L.=M. für den Halbbogen. — Vom Beginn wiederholen und die mittelste M. des ersten Ringes an die mittelste des letzten Ringes der vor. Dreiblattfigur anschleifen. 2. Reihe: Die 24 L.=M. mit 28 f. M. behäkeln. 3. Reihe: Am Ende der Reihe beginnend 5 L.=M. 1 f. M. auf die siebtletzte f. M. des Bogens, die 5 L.=M. mit 5 f. M. behäkeln, * 8 L.=M., zurückgreifend anschleifen an die drittvor. f. M. des Bogens, 5 f. M. auf die letzten 5 L.=M. Vom * 4 mal wiederholen, in der Mitte des Bogens jedoch in die zweitfolgende f. M. fassen. Alsdann für jeden Bogen vom Beginn der Reihe wiederholen. 4. Reihe: Alle noch freien L.=M. mit f. M. behäkeln, je 5 auf jedes Böglein, auf das mittelste jedoch 2 f. M., 1 Pikot, 2 f. M. 5. Reihe: Als Fuß der Spitze arbeitet man: 1 f. M. auf die mittelste Masche des größten Ringes, 7 L.=M., 1 Pikot von 7 L.=M. und 1 f. M. auf deren erste, 7 L.=M. Fortlaufend wiederholen. 6. Reihe: f. M. — Fäden von 6 cm Länge, zu Quästchen zusammengebogen und abgebunden, sind dem Pikot des mittelsten Bögleins einzuhängen.



Fig. 202.

Einige Häkelstiche, die sich zur Anfertigung von Wollsachen eignen.

1. **Der tunesische Häkelstich.** (Fig. 203 und 204.)

Man arbeitet ihn in zwei Reihen, hin- und hergehend, ohne die Arbeit zu wenden. Ist ein größeres Stück zu häkeln, so erfordert es einen langstieligen Haken.

Man schlägt die erforderliche Länge Luftmaschen an. Der Haken wird jedesmal in eine Luftmasche gesteckt, der Faden umgeschlagen wie bei der festen

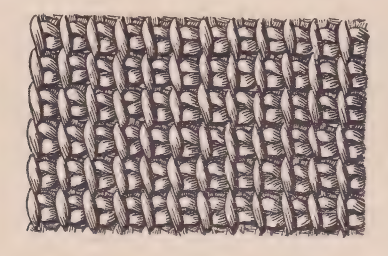


Fig. 203. Rechtstunesischer Häkelstich.

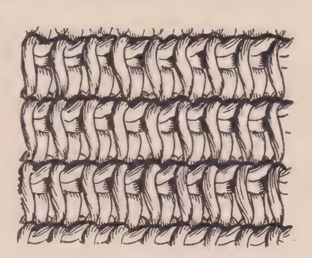


Fig. 204. Linkstunesischer Häkelstich.

Masche und durchgezogen. So fährt man fort, bis man die ganze Reihe von Maschen auf dem Haken hat. Im Zurückgehen wird fortlaufend der Faden durch zwei Maschen gezogen, bis die ganze Reihe abgekettet ist. Darauf folgt wieder die Hinreihe. Sticht man bei derselben in das vordere, senkrecht stehende Maschenglied, so entsteht der rechtstunesische Stich. Sticht man in das hintere, senkrechte Glied, so entsteht der linkstunesische Häkelstich.

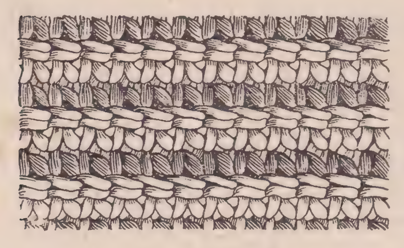


Fig. 205. Plissestich.

2. **Der Plisseestich.**

(Fig. 205.)

Dieser Stich besteht aus festen Maschen. Diese werden stets durch das hintere Glied der vorhergehenden Maschenreihe gezogen, so daß auf diese Weise eine Rippe entsteht, da man nach jeder beendeten Reihe die Arbeit wendet.

3. **Der Sternstich.** (Fig. 206.)

Zuerst wird für die gewünschte Länge ein Anschlag von Luftmaschen gemacht.

1. Reihe: * 1 feste M., 7 lose Stäbchen in die drittfolgende Anschlagmasche, 2 Anschlagm. übergehen, vom * wiederholen, bis die Reihe zu Ende ist. 2. Reihe: Umkehren, 1 f. M. auf das vierte Stäbchen der vorhergehenden Reihe, dabei die Oese lang ausziehen. * Umschlagen und eine lange Schlinge

durch die nächstfolgende Masche der vorhergehenden Reihe holen *, das 7mal wiederholt, dann wird das Garn zugleich durch alle 7 Schlingen gezogen und die Masche geschlossen. Darauf macht man wieder eine feste Masche mit langer Oese, die auf das vierte Stäbchen der folgenden 7 Stäbchen der vorhergehenden Reihe trifft. Man wiederholt die 7 Schlingen, 1 f. M. bis zum Schluß. Die

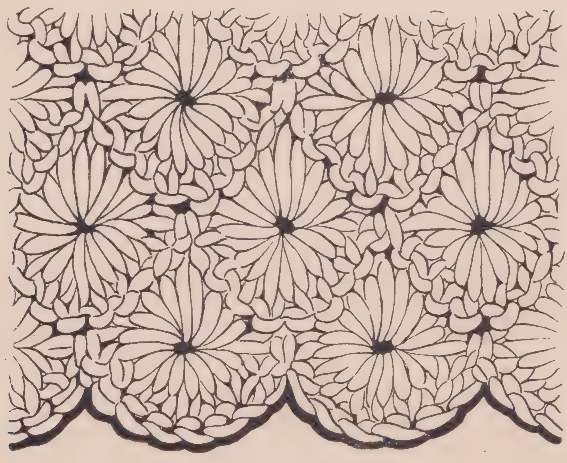


Fig. 206. Sternstich.

nächste Reihe ist gleich der ersten. Die 7 losen Stäbchen greifen in die Masche, die durch das Zusammenziehen der 7 Schlingen entstand, die feste Masche auf die Mitte der vorhergehenden Sternreihe usw. Hauptsache bei diesem Muster ist, daß man die Schlingen schön gleichmäßig auszieht. Das Muster kann zuletzt durch eine Pikotreihe abgeschlossen werden.

Kleiner Sternstich. (Fig. 207.)

1. Reihe: 1 Stäbchen in die drittletzte Luftmasche. In die hintere Schlinge dieses Stäbchens einstechen, umschlagen, durchziehen; in dieselbe L.-M., in der das Stäbchen hängt, einstechen, umschl., durch 1 ziehen, in die nächste L.-M. einst., umschl., durchziehen, in die folgende L.-M. desgleichen. Die 5 auf der Nadel befindlichen Maschen mit einem Umschlag abmaschen, mit 1 L.-M. den Stern schließen. * In das Loch einst., in welchem die Strahlen des fertigen Sternes einlaufen, umschl., durchziehen; in die letzte, hintere Schlinge des fertigen Sternes einst., umschl., durchz., in die nächste L.-M. einst., umschl., durchz., in die folgende L.-M. desgl. Die 5 auf der Nadel befindlichen Maschen mit 1 Umschlag abmaschen, 1 Lftm., von * an wiederholen. Am Ende der Reihe Faden abschneiden.



Fig. 207. Kleiner Sternstich.

2. Reihe: In die letzte M. des Anschlags Faden einhängen, 3 L.-M., 1 Stäbchen auf das Stäbchen am Anfang der vorigen Reihe. In die hintere

Schlinge des Stäbchens einst., umschl., durchz., in das Loch, in welchem das Stäbchen hängt, einst., umschl., durchz. in das hintere Glied der nächsten Kettenmasche einst., umschl., durchz., in beide Glieder der nächsten Kettenm. einst., umschl., durchz. Umschlagen, durch alle 5 auf der Nadel befindlichen Maschen durchz., 1 L.-M. * In das Loch einstechen, in welchem die Strahlen des fertigen Sternes einlaufen, umschl., durchz.; in die letzte hintere Schlinge des fertigen Sternes einst., umschl., durchz., in das hintere Glied der nächsten Kettm. einst., umschl., durchz., in beide Glieder der folgenden Kettm. einst., umschl., durchz. Umschlagen, durch alle 5 auf der Nadel befindlichen Maschen durchz., 1 Lftm. Am Ende Faden abschneiden. Die folgenden Reihen sind wie die 2. Reihe zu häkeln.

Häkelmuster in 2 Farben. (Fig. 208.)

Für Kinderjäckchen und Röckchen, in grober Wolle für Schals und Decken. Luftmaschenanschl. 1. Reihe: 7 Stäbchen in die fünftletzte Luftmasche. * 3 Lftm. übergehen, in die vierte 1 f. M., 3 Lftm. übergehen, in die vierte 7 Stäbchen. Von * an wiederholen. Mit 1 f.M., am Ende der Reihe aufhören, dann noch 1 Lftm., Faden abschneiden. 2. Reihe (farbig): In die letzte Luftm. des Anschlages Faden einhängen, 3 Lftm., in dieselbe Lftm. noch 3 St. * 1 f. M. auf das mittelste der 7 St. voriger Reihe, 7 St. auf die nächste f. M. voriger Reihe. Von * an wiederholen. Auf die letzte f. M. der vorigen Reihe nur 4 St., 1 Lftm., Faden abschneiden. 3. Reihe: Faden einhängen in die 3. Lftm. am Anfang der vorigen Reihe. 1 f. M. in dieselbe Lftm. * 7 St. auf die nächste f. M. der vor. Reihe, 1 f. M. auf das mittelste der 7 St. Von * an wiederholen. 4. Reihe: wie die 2. Reihe.

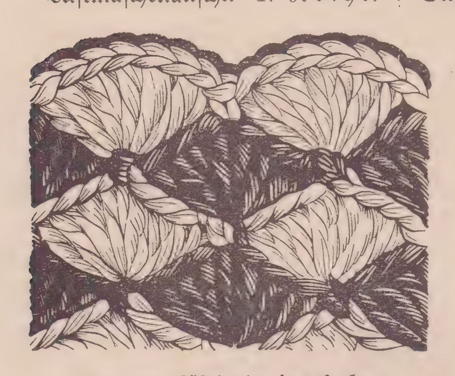


Fig. 208. Häkelmuster in 2 Farben.

Muschelstich. (Fig. 209.)

1. Reihe (Vorderseite): 1 feste Masche in die vorletzte Luftmasche. * 1 Lftm. übergehen, in die nächstfolgende Lftm. 3 Stäbchen, 1 Lftm. übergehen, in die nächstfolgende Lftm. 1 f. M. Von * an wiederholen. Am Ende der Reihe 3 Lftm., wenden. 2. Reihe: (Rückseite) ½ Stäbchen (= umschlagen, einstechen, umschl., durchziehen, umschl., durch 2 Schlingen ziehen) in das hintere Glied der zuletzt gehäkelten festen M. voriger Reihe; ½ St. in das hintere Glied der nächsten Kettenmasche. Die auf der Nadel befindlichen 3 Maschen mit einem Um-

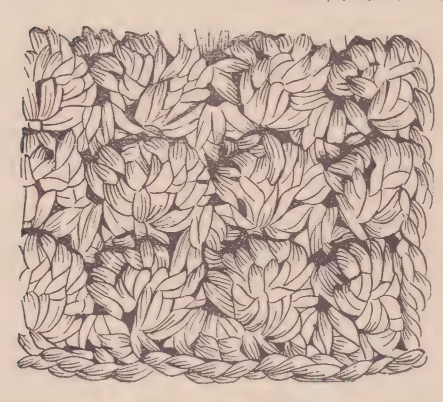


Fig. 209. Muschelstich.

schlag abmaschen, 1 Lftm. * 1 f. M. auf das mittelste der 3 St. voriger Reihe (beide Glieder fassen), in dasselbe Loch ½ St., in die hinteren Glieder der 4 nächsten Kettenmaschen je ½ St. Die auf der Nadel befindlichen 6 Maschen mit einem Umschlag abmaschen, 1 Lftm. Von * an wiederholen. Am Ende der Reihe nur 3 halbe St. häkeln, mit einem Umschlag abmaschen, 1 Lftm.. wenden. 3. Reihe: * 1 f. M. in das Loch, in welches die Glieder der Muschel einlaufen, 3 St. auf die feste M. der vorigen Reihe (beide Glieder fassen). Von * an wiederholen. 4. Reihe: wie die 2. Reihe.

Verwendung vorstehender Stiche.

Den tunesischen, sowie den Plisseestich verwendet man bei Herstellung von Kinderjäckchen (Schlüttli), Hauben, Röckchen und Unterröckchen. Diese werden am besten nach den angegebenen Mustern aus Papier geschnitten. Die einzelnen Stücke werden nun dem Muster entsprechend gehäkelt. Von Zeit zu Zeit kontrolliert man die Form durch Auflegen auf das Papiermuster. Dabei häkelt man die Teile eher etwas knapp, da sie sich im Gebrauch noch dehnen. Zuletzt werden die einzelnen Teile zusammengehäkelt und die Ränder durch eine Spitze abgeschlossen.

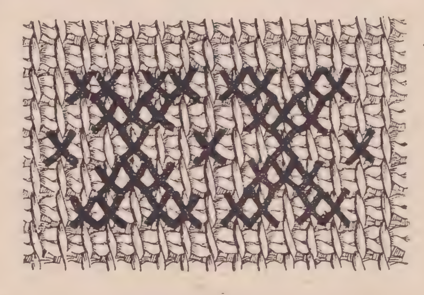


Fig. 210. Tunesischer Häkelstich mit Kreuzstich verziert.

Ein russischer Knabenkittel (nach Fig. 97) in rechtstunesischem Häkelstich gearbeitet, wird sehr hübsch, wenn man Halsausschnitt, Aermel und unteren Rand mit abstechendem Garn oder Wolle begrenzt und auch den Gürtel in dieser Farbe ausführt. Häkelarbeiten im tunesischen Stich lassen sich auch sehr hübsch mit Kreuzstichborten verzieren, indem die Kreuzchen immer über die senkrechten Maschenglieder gemacht werden.

Gehäkeltes Schlüttli. (Fig. 211.)

Man verwendet dazu Schmidtsche Wolle. Es wird am Halsausschnitt angefangen.

Anschlag: 75 Luftmaschen. 3 Luftmaschen, umkehren.

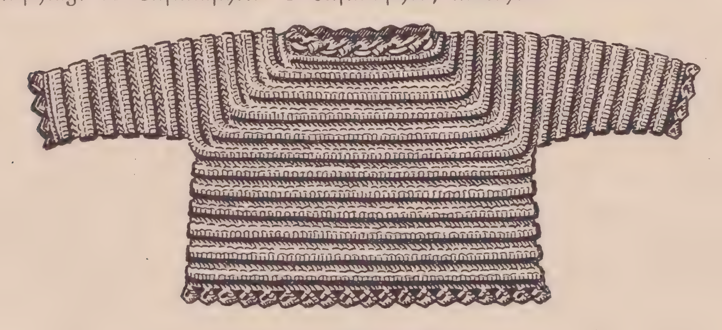


Fig. 211. Gehäkeltes Schlüttli.

1. Reihe: In jede L.-M. ein Stäbchen; zum Schluß 3 L.-M., umkehren.
2. Reihe: 17 Stäbchen (wobei man mit der Häkelnadel durch das hintere

Glied der Maschen sticht), in die nächsten 2 St. der vorhergehenden Reihe je 3 St., darauf 3 St., nochmals in die 2 folg. M. je 3 St. (dadurch wird die Achsel gebildet). Darauf weitere 25 Stäbchen, worauf die zweite Achsel in gleicher Weise wie die erste gebildet wird, zum Schluß wieder 17 St.

Die folgenden 9 Reihen wiederholen sich mit jeweiliger Vergrößerung durch die Achselbildung. Von der 10. Reihe an wird nicht mehr aufgenommen, sondern in einem Stück weitergehäkelt, bis mnn 23 Reihen oder die gewünschte Länge hat.

Nun werden die Aermel von der 9. Reihe an im Kreis weitergehäkelt mit Abnehmen unter dem Arm bei jeder 2. Reihe. Nach 14 Runden sollte der Aermel lang genug sein. Den Halsausschnitt, den untern Rand und die Aermel begrenzt man mit einem beliebigen Spitzchen. Durch einen offenen Stäbchengang am Halsausschnitt zieht man ein Bändchen.

Kinderjäckchen. (Fig. 212.)

Der Weite nach gehäkelt. Material: 80 g weiße Zephirwolle. Das Jäckchen ist mit 110 Maschen angefangen und wird in tunesischem Häkelstich gearbeitet, der durch Noppchen unterbrochen ist. Die Noppen werden erreicht, indem man jeweils in der Hinreihe den Faden durch 3 Maschen der vorletzten Reihe zieht und diese 3 Maschen in der Rückreihe auf einmal abschlingt. Man arbeitet die 1. und 2. Reihe glatt tunesisch und in der 3. Reihe: * 3 M. tunesisch, 3 Schlingen durch die 3., 4. und 5. M. vorletzter Reihe, darauf nur eine M. der letzten Reihe übergehen; vom * fortlaufend wiederholen. In der Rückreihe die 3 Schlingen mit einem Abschlag abmaschen, die 3 tunes. M. einzeln abschlingen. 4. R. glatt tunesisch, 5. R. wie die 3, aber versetzt. Nachdem man das Muster 9mal in der Höhe wiederholt hat, nimmt man die Teilung von Rücken- und Vorderteil vor. Jede Vorderhälfte arbeitet man über 7 Noppchen hinüber und läßt dann 3 Maschen für jedes Armloch frei. Vorderteil wie Rücken werden selbständig je 6 Muster hoch weiter geführt, und alsdann bildet man durch 10 an das Armloch grenzende Maschen, die man um 2 Muster höher häkelt, die Achseln. Die letzten Reihen der Achseln häkelt man oben zusammen. Die Aermelchen beginnt man mit den letzten Maschen einer Anschlagkette von 31 Maschen, nimmt bis zur 4. Reihe an Anfang und Ende je 3 Maschen zu, häkelt 5mal das Muster gerade fort, um bei den nächsten 5 Musterreihen in der Mitte des Aermels immer je 2 Maschen abzunehmen, wodurch dieser auf 32 Maschen verringert wird. Es folgen dann 4 Reihen ohne Muster, bei denen auch in der Mitte je 1 Masche abgenommen ist. Das Aermelchen wird durch Naht geschlossen und am unteren Rande mit einer 5 reihigen Spitze begrenzt; eine ebensolche umgibt das Halsloch, während die Spitze, die den Jäckchenrumpf umgibt, aus 9 Reihen besteht. Die Spitze bildet Tollfalten; 1. Reihe: 5 Lftm., 1 f. M. auf die nächste Randmasche. 2. bis 4. Reihe: 5 Lftm., 1 f. M. auf die 3. der 5 Lftm. voriger Reihe. 5. Reihe: 1 f. M. auf den nächsten Bogen, 1 f. M. auf den drittfolgenden Bogen. 5 Lftm., fortlaufend wiederholen. 6. bis 8. Reihe: wie 2. bis 4.

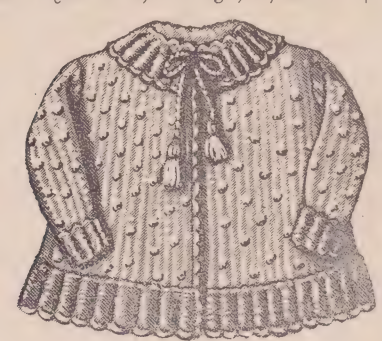


Fig. 212. Kinderjäckchen.

— Randreihe: 1 Pikot von 5 Lftm. und 1 St., — 1 f. M. auf den viertfolgenden Bogen.

Gehäkeltes Kinderröckchen. (Fig. 213.)

Man häkelt so viel Luftmaschen als man das Röckchen lang haben will. Für den Gurtteil werden immer 12 feste Maschen gemacht, dann 6 einfache Stäbchen, 1 Luftmasche, 6 Stäbchen, 1 Luftmasche usw. Die Spitze am untern Rand wird zugleich mit dem Röcklein gemacht. Im Herunterkommen nach den 6 Stäbchen: * 1 Stäbchen in die drittfolgende Schlinge der vorhergehenden Reihe, drei Luftmaschen, 1 Stäbchen in die gleiche Schlinge wie das vorhergehende. * Das einmal wiederholt. Will man die Spitze breiter machen, so kann man das beliebige Male wiederholen. Darauf: Umkehren. 3 Luftmaschen, 5 Stäbchen in den zwischen den 2 Stäbchen aus den 3 Luftmaschen gebildeten Bogen, 5 Stäbchen in den folgenden Bogen, darauf fährt man wieder mit dem Grundmuster fort, indem man immer die ganze Randschlinge der vorher gehenden Stäbchenreihe faßt. Ist das Röckchen weit genug, so wird es zusammengehäkelt und der Schlitz freigelassen.



Fig. 213. Kinderröckchen.

Für die Achselstücke häkelt man 3 Reihen einfacher Stäbchen, die man mit einem einfachen Pikot begrenzt. Auf der Vorderseite werden sie festgenäht, im Rücken mittelst Knöpfchen befestigt, damit man die Achselstücke nach Belieben verlängern oder verkürzen kann.

Kindermütze. (Fig. 214.)

Material: 100 g weiße Dochtwolle. 50 g farbige Schneesternwolle.

Man häkelt 5 Luftmaschen, die man zu einem Ringe schließt. Nun häkelt man immer im Kreis herum, die Maschenzahl stets vermehrend, indem man in regelmäßigen Zwischenräumen 2 f. M. in das Maschenglied häkelt, feste Maschen mit grobem Haken und möglichst lose, so daß man einen nur leicht gewölbten Boden bekommt. Nach 5—7 Reihen hört man mit dem Vermehren der Maschen fast ganz auf, damit man einen nur leicht schräg gestellten Rand bekommt. Beim Einhängen der Maschen in die vorhergehende Reihe wird immer die ganze Randmasche gefaßt.

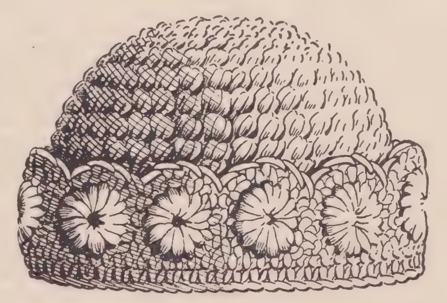


Fig. 214. Kindermütze.

Ist die Mütze groß genug, so wird der Rand gehäkelt und zwar in gleichfarbiger oder abstechender Schneesternwolle. Man häkelt an die Mütze an-

schließend 4—5 Reihen feste Maschen, die letzte Reihe besteht aus 1 f. M., 7 St. in die drittfolgende Masche, 1 f. M. in die drittfolgende M. usw.

Um die Rosette zu bilden, werden die abwärtsstehenden Maschen mit der Nadel ausgeführt, indem man von der gleichen Masche aus, in der die 7 St. zusammengefaßt sind, 7 Stiche abwärts ausführt.

Man kann für den Rand auch eine andere Spitze häkeln.

Ebenso kann man die Mütze ganz in Schneesternwolle ausführen, natürlich müssen entsprechend mehr Reihen gemacht werden.

Kindermütze mit Muschelrand.

Material: 100 g Schmidtsche Jackenwolle. 1 Zelluloidhäkelnadel 6 mm stark. Diese Mütze ist in doppelter Wolle zu häkeln. 3 Luftmaschen werden zu einem Ring geschlossen. Bei den nun folgenden Kreisen werden am Anfang stets 3 Lftm. für die Höhe des 1. Stäbchens gehäkelt, am Ende ist jeder Kreis durch Einstechen in die 3. Lftm., umschlagen, durchziehen durch beide auf der Nadel befindlichen Schlingen zu schließen.

I. Kopf: 1. Kreis: 12 Stäbchen. 2. Kreis: In jede Kettmasche 2 Stäbchen, dabei beide Glieder fassen. 3. Kreis: In die 1. und 2. Kettm. je 1 Stbch., in die 3 Kettm. 2 Stbch., und so fort, also bei jeder 3. Kettm. zunehmen. 4. Kreis: Wie 3. Kreis. 5. Kreis: Ohne Zunehmen. 6. Kreis: Bei jeder 8. Kettmasche 1 Stbch. zunehmen.

Ratsam ist es, nun erst einmal auf dem Kopfe des Kindes zu probieren, ob die Weite genügt, eventuell hat man dann bei der nächsten Reihe noch entsprechend viel Stäbchen zuzunehmen.

7., 8., 9. und 10. Kreis: ohne Zunehmen.

II. Aufschlag: (Derselbe wird fortlaufend gearbeitet.) 1 Kreis: 3 Lftm., Arbeit wenden, so daß man jetzt auf der Innenseite weiterhäkelt. Auf jede Kettm. 1 Stbch., dabei nur in das hintere Glied einstechen, am Ende Kreis schließen. 2. Kreis: 3 Lftm., * in die nächste Kettm. (beide Glieder fassen) 4 halbe Stbch., diese mit einem Umschlag abmaschen, in die folgenden 3 Kettm. je 1 Stbch., dabei beide Glieder fassen. Von * an wiederholen. 3. und 4. Kreis: Wie der 2. Kreis, nur sind die Muscheln zu versetzen, und zwar stets auf das mittelste der 3 Stbch. der vorigen Reihe. 5. Kreis: In jede Kettm. 1 f. M.; diese Abschlußreihe ist etwas fester zu häkeln als die vorhergehenden.

Häubchen für größere Mädchen.

(Fig. 215.)

Material: 50 g Schmidtsche Jackenwolle. Man verwendet für den Umschlag gern eine andere Farbe, z. B. rot auf grau, hellblau auf weiß, oder grün auf grau usw.

Das Häubchen wird in Reihen gearbeitet, dabei kommt der Sternstich (s. Fig. 207) zur Anwendung. Man beginnt in der hintern Mitte mit einem Anschlag von 29 L.-M. In die 28. L.-M. 1 f. M. häkeln, je 1 f. M. in jede folgende L.-M., wenden. 1. Reihe: 1 f. M. in das hintere Maschenglied der ersten f. M., 14 Sternst. an die 28 f. M., 1 L.-M., wenden. 2. Reihe: je 2 f. M. um beide Maschenglieder jeder folgenden Masche, 1 L.-M., wenden. 3. Reihe: 19 Sternst., dabei fällt bei den 7 mittleren Sternst. die vierte Schlinge weg, 1 L.-M., wenden. 4. Reihe wie die zweite. 5. Reihe: 24 Sternst., bei den 12 mittleren die 4. Schlinge weglassen. 6. Reihe: wie die zweite (48 f. M.). 7. Reihe: 24 Sternst., bei den

4 mittleren fällt die vierte Schlinge weg. 8. Reihe: wie die zweite (52 f. M). 9. Reihe: 26 Sternst 10. Reihe: wie die achte. Die neunte und zehnte Reihe werden noch 4mal wiederholt. Nun folgt mit andersfarbiger Wolle der Aufschlag, den man auf der linken Seite der Häkelei beginnt. 1. Reihe: 26 Sternst. 2. Reihe: 52 f. M Die 1. und 2. Reihe werden 3mal wiederholt. Als Abschluß wird noch eine Reihe Sternst. gemacht, dann der Faden abgeschnitten. Nun wird das Häubchen hinten in der Mitte durch feste Maschen geschlossen. Um den untern Rand einzuhalten, arbeitet man 14 Sternst. darüber und noch eine Reihe fester Maschen. Passende Seidenbänder, die etwas oberhalb der Enden festgemacht werden, dienen zum Festbinden des Häubchens.

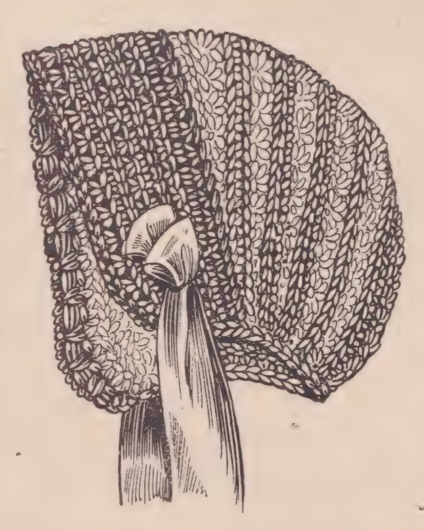


Fig. 215. Häubchen für größere Mädchen.

Kinderkleidchen in Hängeform.
(Fig. 216.)

Zu diesem niedlichen, leicht zu arbeitenden Hängekleidchen braucht man 130 g feine weiße Wolle Nr. 20, 4fach. Das Röckchen ist in Längsstreifen



Fig. 216. Hängekleidchen.

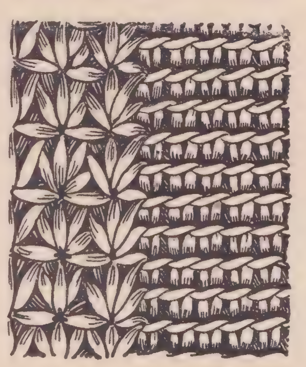


Fig. 217.
Häkelmuster zum Hängekleidchen.

gearbeitet. 5 R. einfacher tunesischer Häkelstiche wechseln mit 3 Reihen kleinem Sternstich (Fig. 207). 85 M. werden aufgeschlagen und dann 15 Musterstreifen darauf gearbeitet. Abb. 217 zeigt einen Musterstreifen. Passe und Aermel des Kleidchens sind glatt im tunesischen Stich gearbeitet. Die Passe wird am

hinteren Rande auf 18 M. Anschlag als Rückenhöhe begonnen, auf diese arbeitet man 20 R. Dann kettet man für das Armloch an der 20. R. entlang bis zu den letzten 5 M. unter dem Arm ab, diese häkelt man tunesisch und schlägt dann 33 M. neu auf für den Vorderteil und die Achsel. Nachdem 9 R. gearbeitet sind, kettet man 20 M. für die Achsel ab und arbeitet auf den übrigen 18 M. 20 R. für den mittleren Vorderteil, worauf in umgekehrter Folge d. Achsel und der Rückenteil fertiggestellt werden. Die Achselstreifen näht man an die Rückenteile, und das Röckchen wird so mit der Passe verbunden, daß die Sternstreifen des Rockes oben aufliegen, der tunesische Streifen eingefaltet wird. Der Aermel hat auf 47 Anschlagsm. 9 tunesische Reihen. Nachdem die Aermel eingesetzt sind, arbeitet man um den unteren Rand des Röckchens und den Halsausschnitt, sowie um Aermel und Passe eine einfache Bogenspitze.

Die Ecken der Passe schmückt man mit Bandrosetten, die linke hat zwei lange Bandenden. Die Bänder können aber auch weggelassen werden.

Gehäkelter Hausschuh.

(Fig. 218.)

Man arbeitet die Schuhe in zwei Farben. Erforderlich sind z. B. 60 g schwarzes, 50 g graues Perlgarn oder auch gewöhnliche Strumpfwolle. Man kann auch rot und schwarz, oder schwarz und blau wählen. Die Arbeit wird in Plisseestich ausgeführt. Man beginnt an der Spitze des Schuhes mit schwarzem Garn und 7 Lftm., 6 f. M. auf die 6 letzten Lftm. 3 f. M. auf die erste und abermals 6 f. M. auf die andere Seite der 6 Lftm. Wenden. Grau: 7 f. M. auf 7 M., 3 f. M. auf die folgende; 7 f. M. Wenden. Wieder grau: 8 f. M., 3 f. M. auf die folgende und noch 8 f. M. Es wechseln nun regelmäßig 2 Reihen schwarz mit 2 Reihen grau, und in jeder Reihe wird in der Mitte des Fußblattes gleichmäßig mit den 3 f. M. in eine M. zugenommen, bis man 9—11 schwarze und 9—11 graue Rippen hat. Die letzte Rippe sollte von der Mitte aus 11 bis 12 cm nach jeder Seite messen. Sieht man, daß der Schuh über den Rist zu weit werden will, so häkelt man einige Reihen, ohne aufzunehmen. Am besten paßt man am Fuß, für den der Schuh gehäkelt wird, ab. Nun wird der hintere Rand gehäkelt, dessen unterer 21 M. hoher Teil das Muster in schwarz und grau fortsetzt, während der obere Teil, der umzuschlagen ist, 16—18 M. hoch ganz grau gehäkelt wird. (Man kann den untern Teil auch zuerst fertig machen, und den umzuschlagenden Teil rundum in einer einfachen Bogenspitze arbeiten.) Man häkelt den hintern Teil so lange, bis man ihn um die Ferse herum an der andern Seite an das Fußblatt anhäkeln kann. Man verwendet zu diesen Schuhen Filzsohlen, häkelt einen darauf passenden Teil und näht ihn darauf fest. Sodann befestigt man auch den Schuhteil daran. Die Spitze, die sich auf dem Rist ergibt, kann man aufwärts stehen lassen oder zurückschlagen und den Schuh mit einer Schleife oder Schnalle verzieren. Um dem hintern Teil des Schuhes mehr Festigkeit zu verleihen, schneidet man aus einem alten Filzhut Kappen und näht sie inwendig fest.



Fig. 218. Gehäkelter Hausschuh.

Für Kinder lassen sich so bequeme und warme Hausschuhe herstellen.

Kinderwagendecke.

Man stellt sie im Sternstich (Fig. 206) her, indem man zu dieser Arbeit recht lose, dicke Wolle, sogenannte Dochtwolle und einen entsprechend dicken Haken verwendet. Man kann sie einfarbig machen oder in zwei Farben, indem man von einer Farbe, z. B. hellblau, 4—5 Reihen, von der andern, z. B. weiß, 2—3 Reihen häkelt. Das ganze wird mit einer einfachen Bogenspitze abgeschlossen und die Decke mit hellblauem Satin gefüttert.

Schal für Frauen (Fig. 219).

Zweifarbig ausgeführt in Seidenwolle.

Das wirkungsvolle Muster ist sehr leicht auszuführen. Man wählt dazu weiß und hellblau oder weiß und rosa für einen hellen, schwarz und hellgrau für einen dunklen Schal. In der gewünschten Breite (zirka 50 cm) macht man einen Luftmaschenanschlag.

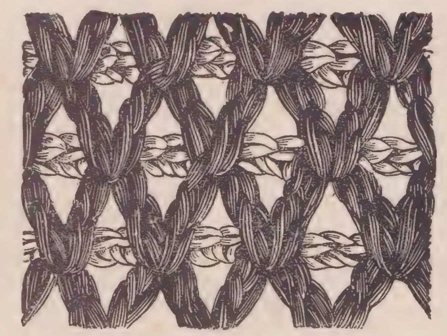


Fig. 219. Häkelmuster für den Frauenschal.

1. Reihe (mit dunkler Wolle): 3 Lftm., * 1 St., 1 Lftm., 1 St. in die gleiche Lftm. wie das erste St., 1 St. in die zweitfolgende Lftm., 1 Lftm., 1 St. in die gleiche usw. Immer zwischen die 2 Stäbchen, die in die gleiche Masche gemacht werden, kommt eine Lftm. 2. Reihe (mit heller Wolle): Man arbeitet stets 2 feste Maschen zwischen die 2 durch eine Luftmasche getrennten St. der vorigen Reihe. 3. Reihe: Wie die erste. Die Stäbchen werden jetzt zwischen die 2 St. der ersten Reihe gehängt, die in der ersten Reihe nicht durch eine Luftmasche getrennt sind, so daß die festen Maschen der hellen Reihe durchscheinen.

Man arbeitet den Schal etwa 1,40 m bis 1,50 m. In die Enden knüpft man Fransen.

Gehäkelter Schulterkragen. (Fig. 220.)

Material: zirka 250 g weiche, weiße oder hellgraue Wolle.

Man beginnt in der Mitte mit einem Ring von 20 Lftm., in welchem man als 1. Reihe 24 durch je 1 Lftm. getrennte St. häkelt. Den Uebergang von einer Reihe zur andern bilden stets 4 Lftm., deren erste drei 1 St. ersetzen. Von der 2. bis 17. Reihe wird in 12 Strahlen zugenommen; das Zunehmen besteht immer aus 2 durch 1 Lftm. getrennte St., die in 1 Lftm. vor. Reihe fassen, und steht immer übereinander. 2. Reihe: * 2 durch 1 Lftm. getrennte St. um 1 Lftm. vor. R., 1 Lftm., 1 St. um die folg. Lftm. vor. Reihe, 1 Lftm. vom * 11mal wiederholen; beim letztenmal aber statt der letzten Lftm. 1 f. M. — 4 Lftm. als Uebergang. — 3. Reihe: * 2 durch 1 Lftm. getrennte St., 2mal; 1 Lftm., 1 St. Noch 1 Lftm. Wieder 11mal wiederholen. — 4. bis 17. Reihe: wie 3. Reihe nur wachsend statt 2mal 1 Lftm., 1 St., 3mal, 4mal usw. — Die 18. Reihe mit wechselnd 1 St. 1 Lftm. schließt den

inneren Teil ab, und es beginnt der Volant, den man mit sehr grober Nadel und ganz lose arbeitet. Man macht: Umschl., 1 lange lose Schlinge durch-

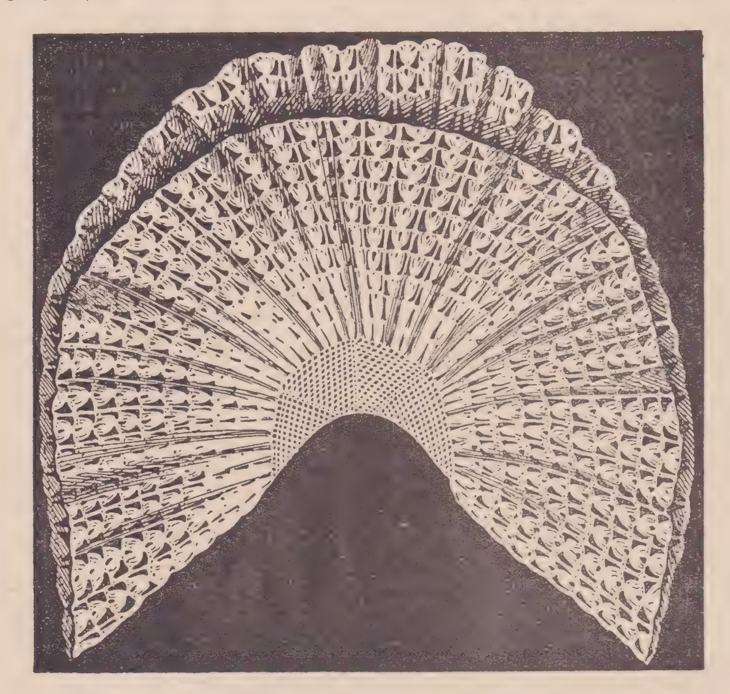


Fig. 220. Gehäkelter Schulterkragen.

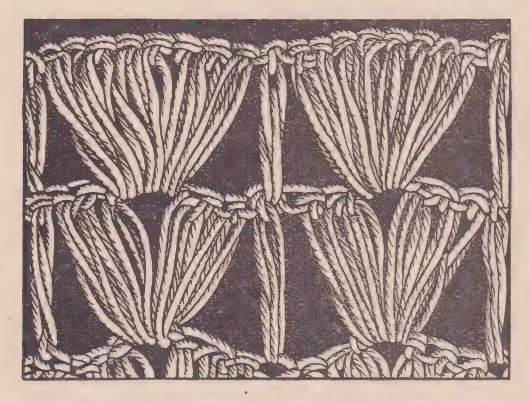
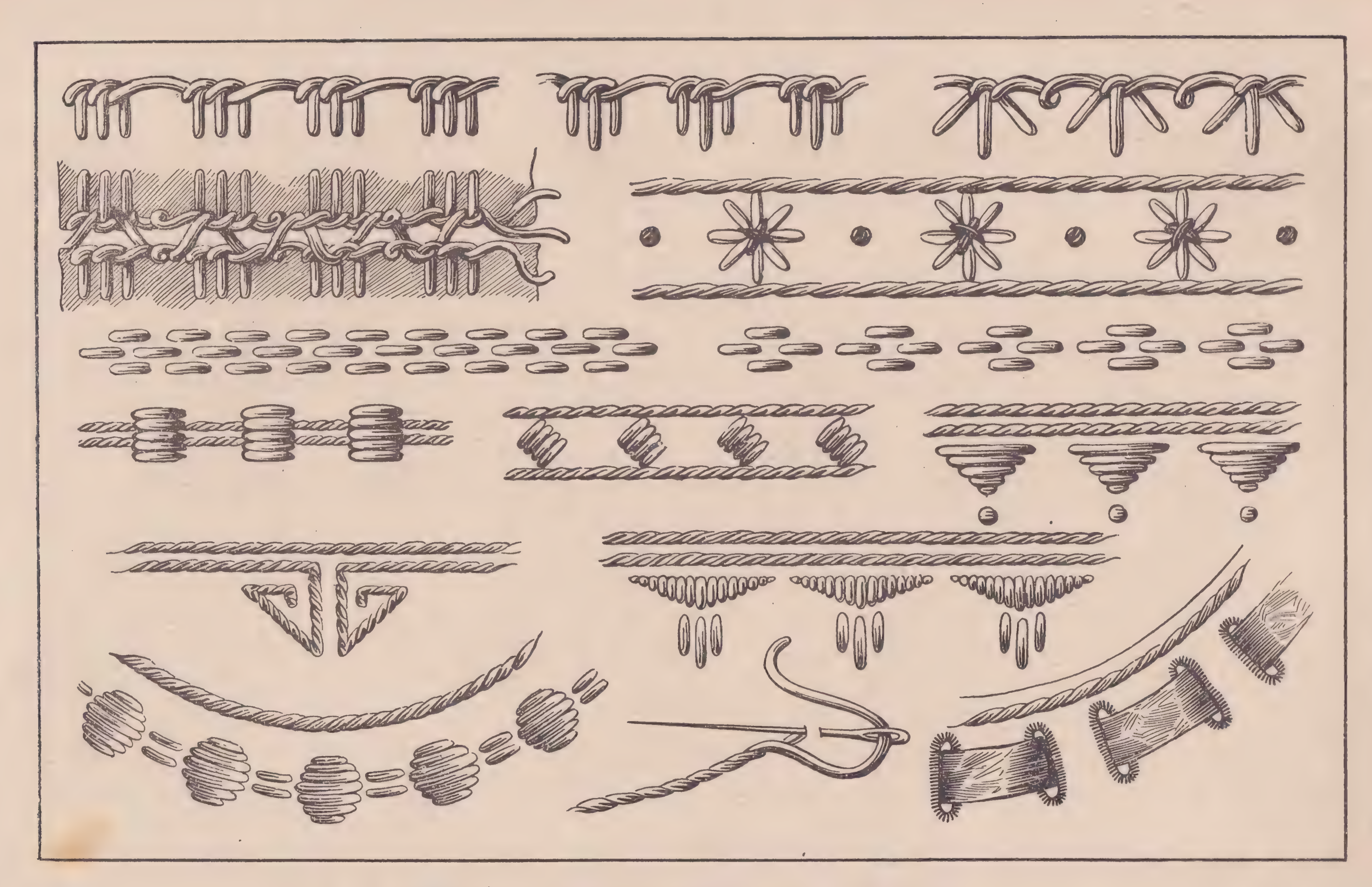


Fig. 221. Häkelmuster zum Schulterkragen.

holen, erst 3, dann 2 Maschenglieder abschlagen. — 19. Reihe: 3 lange M., 1 Lftm. und 3 lange M. um die zweitfolgende Lftm. vor. R. Fortlaufend wiederholen. — 20. bis 27. Reihe: 3 lange M., 1 Lftm. und 3 lange M.



Ausschmücken von Kinderkleidern, Schürzen, Blusen usw. Fig. 222—236.

um die Lftm. vor. R., 1 lange M. zwischen die Stäbchengruppe vor. R. — 28. Reihe: 8 lange M. auf die Lftm. vor. R., 1 lange M. zwischen die Stäbchengruppe. Die große Weite des Volants ergibt einen vollen, schönen, weichen Faltenwurf.

Abwaschlappen zu häkeln.

Man verwendet dazu recht dickes, ungebleichtes Baumwollgarn. Auf einen zirka 30 cm langen Anschlag von Luftmaschen arbeitet man immer 5 Luftmaschen, 1 f. M. Beim Wenden der Arbeit macht man zuerst 3 Lftm., dann 1 f. M. in den vorhergehenden aus 5 Lftm. gebildeten Bogen, dann wieder 5 Lftm., 1 f. M. usw. Diese Abwaschlappen sind sehr solid, reißen nicht so leicht wie die gestrickten und sind leicht zu reinigen.

Das Ausschmücken von Kinderkleidern, Schürzen, Blusen usw.

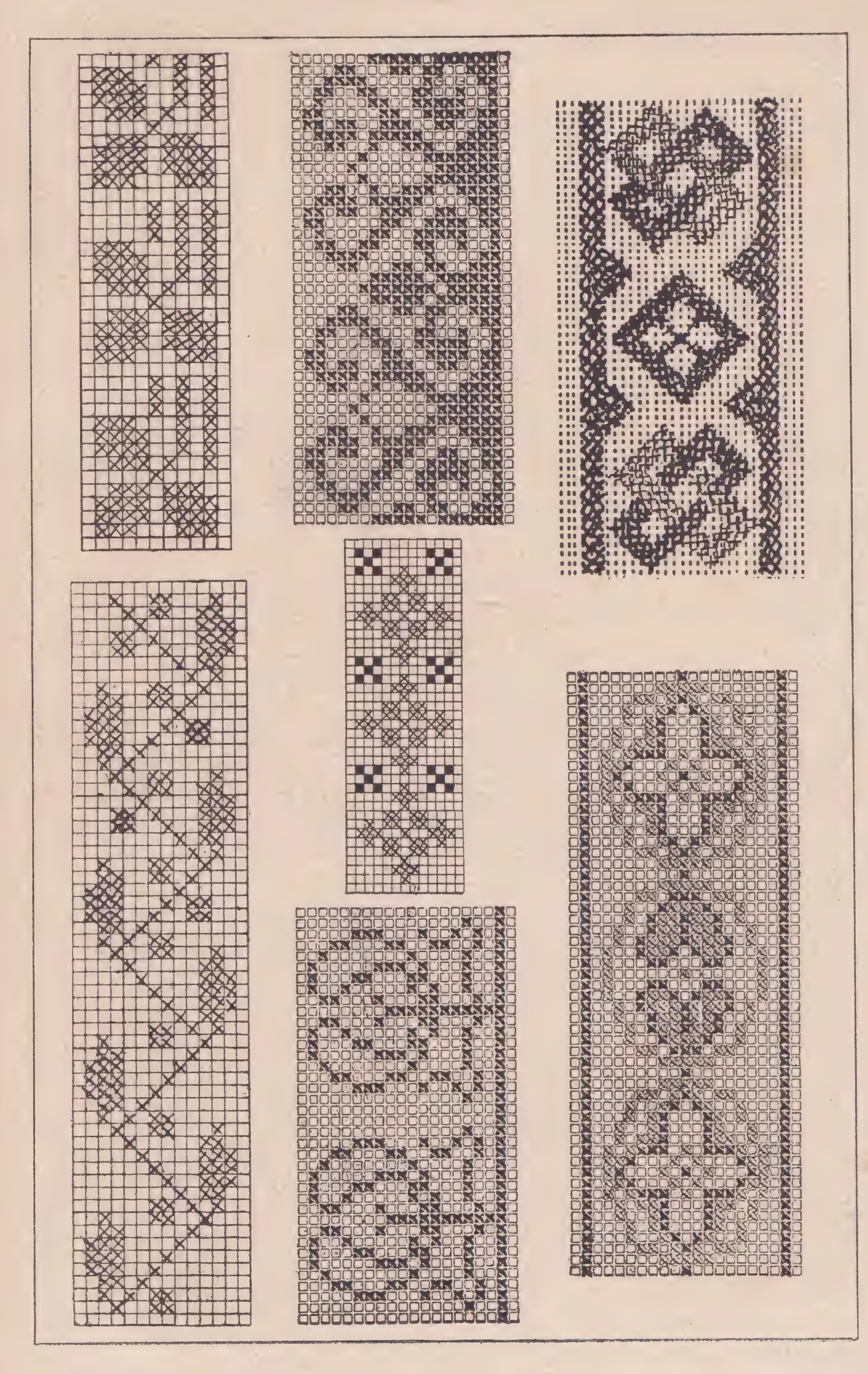
(Mit einer Tafel Fig. 222—236.)

Zum Guten und Nützlichen gehört auch immer ein bißchen Glanz und Schimmer, solls uns recht freuen. Aber nimm dich wohl in acht, daß er sich zum Nützlichen harmonisch und unaufdringlich fügt, sonst verwandelt sich die Schönheit leicht ins Gegenteil. Sei sparsam mit lebhaften Farben, die, richtig angewendet, einem für sich unscheinbaren Kleidungsstück ein apartes Aussehen verleihen können. Führe auch nie eine Verzierung aus, deren Material nicht im Einklang zum Gebrauchsgegenstand ist. So ist es z. B. durchaus unangebracht, an einer Bluse oder Schürze, die oft gewaschen wird, eine Verzierung anzubringen, die das Waschen nicht ebenso gut aushält, oder wenn man eine viel Zeit und Mühe kostende Stickerei auf Stoff anbringt, der nicht so gut und dauerhaft ist, daß sich die verwendete Mühe auch lohnt.

Die beigegebenen Vorlagen sollen dir zeigen, wie du auf leichte Art, nur unter Anwendung von Stichreihen und einfachen Formen wirkungsvolle Zeichnungen an Kragen, Gürteln, Halsausschnitten usw. anbringen kannst. Dabei kannst du diese Motive nach Belieben vermehren, indem du z. B. Nr. 222, 223, 224 auch nach der entgegengesetzten Seite ausführst und dazwischen nach Gutfinden 1—2 gerade Linien in Stielstich ausführst, oder indem du die Stichgruppen vergrößerst, noch Punkte hinzufügst usw. Nr. 225 zeigt, wie man zwei Teile, z. B. an den Achseln einer Schürze, den Nähten eines Kimonokleidchens, eines Russenkittelchens zusammenfügt. Sie werden leicht gesäumt und jeder für sich mit dem Langettenstich (siehe Seite 689 e) versehen. Dann hält man die beiden Teile zusammen, die rechten Seiten nach außen gerichtet, und näht nun wie bei einer Ueberwindlingsnaht, indem man nur die Bogen der Langettenstiche auffaßt, mit losen aber gleichmäßigen Stichen zusammen.

Bei Nr. 226 werden zuerst die Sternchen ausgeführt, indem man die zwei das gerade Kreuz bildenden Stiche ausführt, nachher die zwei dazwischen liegenden. Die zwei das Sternchen in der Mitte zusammenhaltenden Stiche werden in gleicher Reihe mit den dazwischen liegenden Punkten und nach Belieben in abstechender Farbe ausgeführt.

Nr. 227 und 228 werden mit ziemlich dickem Garn, Wolle oder Kunstseide mit gleichmäßigen Vorstichreihen ausgeführt. Die Mittelreihe wird zuerst gemacht. Auch hier kann man die Stichreihen vermehren oder abwechselnd eine Gruppe durch Punkte ersetzen.



Kreuzstichborten. Fig. 237—243.

Die folgenden Motive wollen zeigen, wie sich durch Gruppierung der allereinfachsten Formen in Verbindung mit Stichreihen Verzierungen ausführen lassen. So werden Kinderkleider, die aus abgetragenen, dunkelfarbigen Kleidern von Erwachsenen angefertigt werden, sehr hübsch mit Wolle oder Kunstseide von lebhafter Farbe herausgeputzt; z. B. grün oder grün und rot auf braun oder schwarz, orange auf dunkelgrün, kräftiges violett auf grau oder schwarz usw. Das Aufzeichnen sollte auch keine große Mühe verursachen. Gerade Linien kann man sich mit Faden vorheften. Wer nicht so gewandt ist, um die Vierecke oder Kreise von bloßer Hand aufzuzeichnen, schneide sich ein Förmchen aus Karton zurecht und zeichne es mit Bleistift oder Buntstift auf dem Stoff nach. Fig. 235 veranschaulicht den Stielstich. Andere Zierstiche siehe auch Seite 689.

Sehr hübsch wirkt bei einem Kinderkleidchen am Halsausschnitt ein Banddurchzug. Man kann die Löcher auch rund machen und eine gehäkelte oder gedrehte Schnur durchziehen und die Enden mit Quasten versehen.

Verzierung in Kreuzstichstickerei.

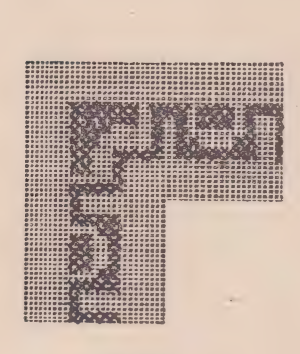
Mit einer Tafel (Fig. 237—243).

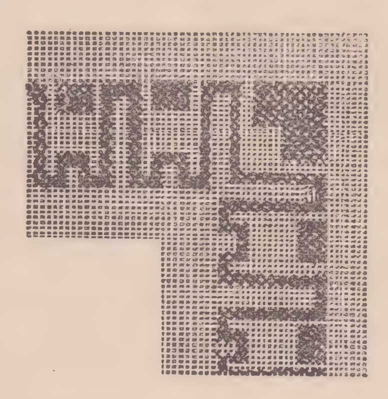
Um solche auf glattem Stoff auszuführen, näht man ein entsprechendes Stück Stramin auf den Stoff und führt über dieses die Stickerei aus. Man achte darauf, daß man dabei auch den unter dem Stramin liegenden Stoff stets gleichmäßig mitfasse, da sonst die Kreuzchen unregelmäßig ausfallen. Der Faden ist gut anzuziehen. Ist die Stickerei ausgeführt, so werden die Straminfäden ausgezogen.

Ebenso lassen sich diese Borten in Strickarbeit ausführen, indem man den Grund rechts strickt und die Kreuzchen in linken Maschen ausführt.

Eckstücke von Borten in Kreuzstichstickerei. (Fig. 244—246.)

Die Kreuzstichborten, sowie die nachfolgenden Borten in Flachstich (Fig. 247 und 248) eignen sich zur Verzierung von Tischdecken, Stuhlkissen, Schürzen, Kinderkleidern, Blusen usw.


Fig. 244.


Fig. 245.

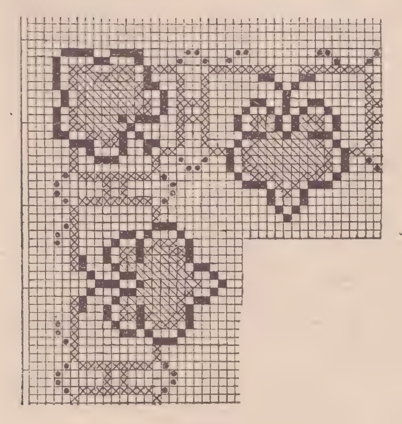


Fig. 246.

Borten in Flachstich. (Fig. 247, 248).



Fig. 247.

Fig. 248.

Das Flicken.

Viel kann eine Hausfrau durch das Flicken sparen, es gehört zu den notwendigsten Kenntnissen einer tüchtigen Haushälterin. Gar manches Alte kann in ein anderes Kleidungsstück verwandelt und so alles bis auf den letzten Faden ausgebraucht werden. Das heißt „Sparen". Zum Flicken der Leibwäsche muß man stets den Lauf des Stoffadens im Auge behalten. Man schneide genau und fadengerade das schadhafte Stück heraus und richte ebenso genau den Einsatz. Dazu wähle man, wenn möglich, ein Stück, welches noch so gut sein mag, wie das zu flickende an den stärksten Stellen, so daß man denken kann, daß alles miteinander aufgehe. — Beifolgende Abbildungen zeigen die bekanntesten Flickarten.

Das Stückeinsetzen.

Fig. 249. Regelrechter Ausschnitt eines Stückes mit Vorzeichnung der Nahtlinie und der Eckeinschnitte.

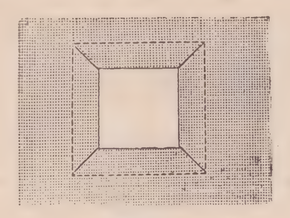


Fig. 249.

Fig. 250. Ueberwindlings-Einsatz. Am Ausschnitt: Nahtlinie ½ cm innert der Schnittlinie. Einsatz 3 cm längere Seiten als der Ausschnitt, Nahtlinie ¾ cm tief.

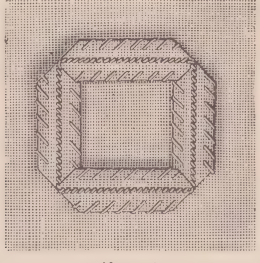


Fig. 250.

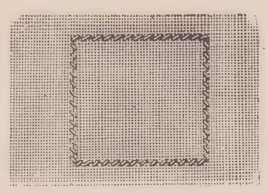


Fig. 251.

Fig. 251. Fertiger Ueberwindlings-Einsatz.

Fig. 252. Kappnaht-Einsatz. Am Ausschnitt: Nahtlinie ½ cm innert der Schnittlinie. Einsatz: 5 cm längere Seiten als der Ausschnitt. Nahtlinie am Einsatz 12 mm innert der Schnittlinie abgebogen.

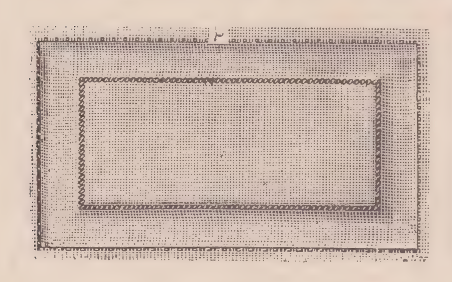


Fig. 252.

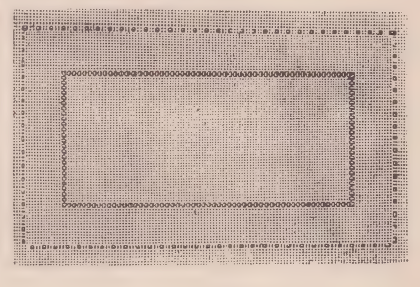


Fig. 253.

Fig. 253. Fertiger Knappnaht-Einsatz. Ueberwindling auswendig.

Fig. 254. Rollnaht-Einsatz. Am Ausschnitt: Nahtlinie 8—10 mm innert der Schnittlinie. Einsatz: 32 bis 40 mm längere Seiten als der Ausschnitt. — Nämlich bei Rollnaht-Einsatz sind die Schnittkanten völlig eben zu nehmen, so trifft man den Stoff hinter der Hand ebenso fadengerade, als der obenauf liegende Teil. Näht man auf dem Einsatz, so treten die schönen Stiche nach außen, die langen werden nachher gedeckt. Auch auf diese Art lassen sich die Ecken gut ausführen. Man macht die Eckeinschnitte erst, wenn man je in der Ecke ankommt; damit sie nicht reißen, 1—2 Fäden weniger tief als bis zur Nahtrichtung. So kann man ohne weiteres zur folgenden Seite übergehen, wobei man acht geben muß, daß die beiden Schnittkanten wieder in gleicher Höhe stehen. Hiebei ist der richtige Handgriff beim Wenden von der einen Seite zur andern wesentlich. Sobald man genau wagrecht in der Ecke angekommen ist, biegt man senkrecht fadengerade von der Ecke weg eine Bruchkante abwärts

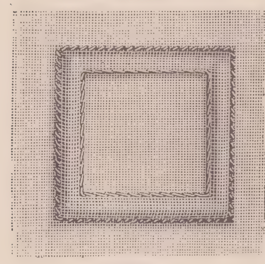


Fig. 254.

gewendet nach rechts, weil nun diese senkrechte Seite wieder zur wagrechten wird. An dieser Bruchkante setzt sich die Fortsetzung der Naht nach der Ecke genau um, sie bietet auch den Anhaltspunkt zum Festheften des Stoffes für die Ausführung der Naht anfangs. Ist das Stück eingesetzt und die Nahtränder voneinandergelegt und wieder gebogen, so wird der untertretende Randteil zur Hälfte abgeschnitten. Noch ist zu erwähnen, daß bei einem viereckigen Stück zu allererst stets 2—3 cm vor der ersten Ecke anzufangen ist.

Fig. 255. Flick mit Dreieck in farbigem Stoff vorgeheftet. Verhältnis des Einsatzes zum Ausschnitt wie bei Rollnaht.

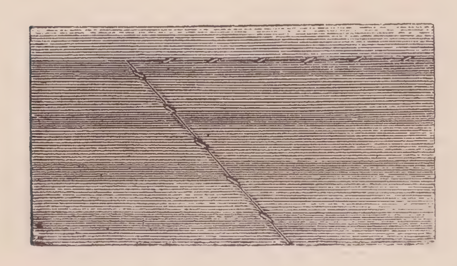


Fig. 255. Fig. 256.

Fig. 256. Einnähen eines vorgehefteten Dreieckstückes.

Fig. 257. Faser-Einsatz in Musselin und dergleichen. Es werden hüben und drüben einige Fäden ausgefasert und beim Schneiden des Einsatzes zugegeben, an welchem auch je einige Fäden zu entfernen sind.

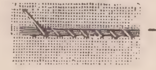


Fig. 257.

So werden Ausschnitt und Einsatzkante gegenseitig 2 bis 3 Fäden breit übereinandergelegt und mit Wirbelstichen zusammengenäht.

Fig. 258. Randerier-Einsatz bei Tuchstoffen. Hier werden die Schnittflächen bloß zusammengestoßen. Es wird weder beim vorschreitenden noch zurückgehenden Ueberwindling der ganze, sondern nur der teilweise Schnittrand gefaßt.

Man muß achtgeben, daß man soviel als möglich die ursprüngliche Art des zu Flickenden beibehalte, daher müssen aufgetrennte Nähte usw. wieder so gemacht werden, wie sie vordem waren. Beim Auftrennen geht oft sehr viel Zeit verloren, daher tut man besser, wenn man, wo es angeht, bei der Naht aufschneidet, so nahe als möglich und dann noch ein Stückchen trennt, um das Unebene durch allmähliches Biegen auszugleichen. Hemdkragen z. B. trenne man nie weg, es sei denn, man müsse den neuen nicht der vorigen Halsweite entsprechend machen, sondern schneide nur dem Ansatz nach ab, setze den neuen ein wenig unter den alten Kragen und trenne oder schneide dann das Nötige weg, wenn die rechte Seite aufgesetzt ist. So erspart man das Faltenfassen.

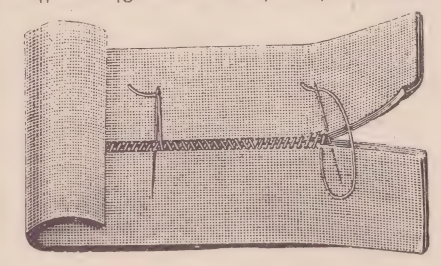


Fig. 258.

Bei Kölsch und dergleichen beachte man beim Einsetzen der Stücke genau die gleiche Lage des Musters und richte Striche auf Striche. Ungleich schwieriger

als Weißzeug und dgl., wo man dem Faden oder Strich nachfahren kann, sind z. B. Knabenkleider und dgl. zu behandeln. Um z. B. einen Westenrücken zu erneuern, trenne man den zerrissenen aus und lege denselben genau auf frisches Zeug. Wenn er abgeschnitten ist, nähe man ihn wieder ein, wie der andere war. Muß z. B. eine Stelle an einem Beinkleid oder Kittel ausgebessert werden, wo die zerrissene Stelle als Sechseck oder gerundet ausgeschnitten werden muß, so tut man am besten, wenn man das schadhafte Stück ausschneidet, in gleicher Fadenlage auf den Stoff legt, mit abgeschliffener Seife sorgfältig und genau das Stück nachzeichnet und dann reichlich eine doppelte Naht zugibt, da das Stück und der Lochrand eingebogen werden müssen und auch noch ein wenig für das Einhalten berechnet werden muß. Man legt dann das Stück unter das Loch (wie an Fig. 256 ersichtlich), biegt letzteres so viel als nötig ein und schlägt dann mit lockern Saumstichen zu Faden, worauf es nachher auf der innern Seite mit Hinterstich festgenäht wird. Tuchstoffe müssen mit Randeriernaht zusammengefügt werden, d. h. wenn der Stoff noch dauerhaft ist, und deshalb muß dann das Stück dem ausgeschnittenen gleich abgeschnitten werden.

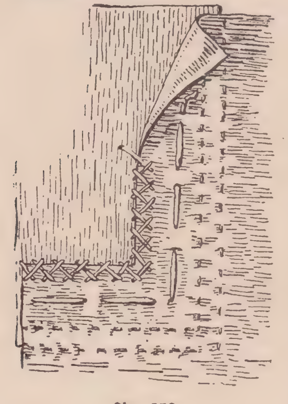


Fig 259.

Fig. 259. Kreuznaht-Einsatz. Diese Naht wird hauptsächlich beim Ausbessern von Flanell- und Trikotwäschestücken angewendet. Man verfährt dabei, wie folgt: Die schadhafte Stelle wird fadengerade ausgeschnitten, bei Trikot maschengerade ausgetrennt. Nach dem herausgeschnittenen Stück hat man den Ersatzteil zuzuschneiden. Eine zwei bis drei Nähte breite Zugabe ist ringsum erforderlich. Der Ersatzteil ist dem auszubessernden Stücke danach so unterzuheften, daß sein Rand den der auszubessernden Stelle ringsum gleichbreit überragt; die Ränder sind weder an dem einen noch an dem anderen Teile umzubiegen. Sie werden vielmehr durch die Kreuznähte gedeckt und dadurch gesichert. Die Kreuznähte dienen zugleich der Befestigung des Flickens. Siehe die Abbild. Bei ihrer Ausführung sticht man abwechselnd einmal in den Flicken und einmal in den auszubessernden Stoff. Man arbeitet sie einmal von links auf dem Rande des Flickens und einmal von rechts auf dem des auszubessernden Stoffes.

Das Wifeln. Stopfen.

Durch Wifeln (Verweben, Verstechen) kann mancher Schaden ausgebessert werden. Am besten wird es, wenn man mit ausgezogenen Fasern vom gleichen Stoff wifelt (Zettelfasern). Man soll die Nadel auf der linken Seite führen und nie einen Knoten machen. Immer gleich die Fäden, welche man vorhin gefaßt, liegen lassen und die liegengebliebenen fassen. Gemusterte Sachen können sehr ähnlich gemacht werden, wenn man stets genau die Fadenlage, die sich durch das Weben gebildet hat, beachtet.

Sehr praktisch ist die Maschinenstopfe. Mittelst eines Füßchens, das an jeder Nähmaschine angebracht werden kann, und eines Rähmchens, in das die schadhafte Stelle eingespannt wird, kann man hauptsächlich an Wäsche schnell und sauber schadhafte Stellen und kleine Löcher stopfen.

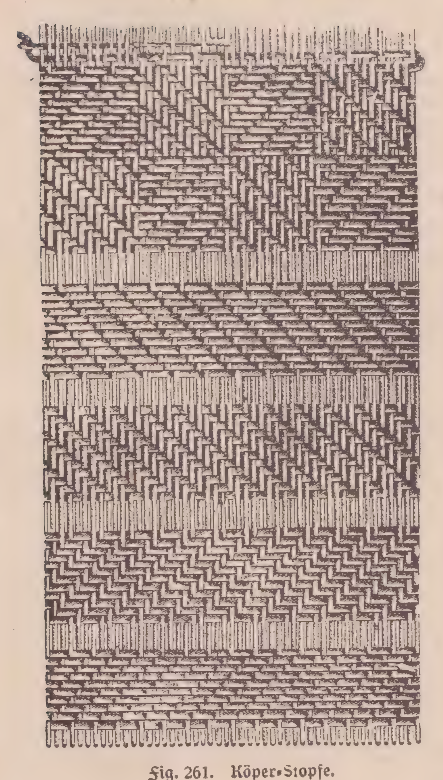


Fig. 261. Köper-Stopfe.

Fig. 260.
Hilfsmittel, um das Stopfen der vorliegenden Köpermuster am Karton zu erlernen.

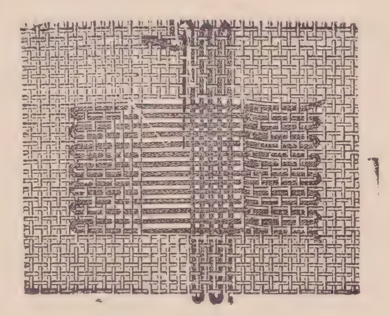


Fig. 262. Glatte Stopfe.

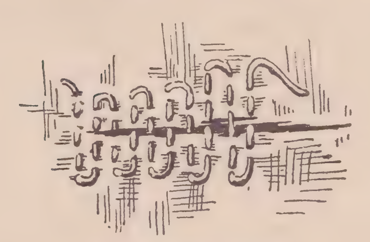


Fig. 263. Breiter Rißstopf.

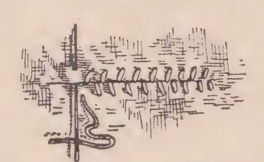


Fig. 264. Schmaler Rißstopf.

Risse in farbigen Stoffen werden oft mit Vorteil mit den ausgezogenen Zettelfäden eines gleichen Stoffstückes gestopft, oder in Ermangelung dessen stopft man mit helleren oder dunkleren Frauenhaaren. Besonders bei Tuch kann man auf diese Art oft so gut und dauerhaft stopfen, daß man den Schaden kaum bemerkt.

Trikotgewebe auszubessern.

Man kann es auf zwei Arten bewerkstelligen, entweder durch Anstopfen oder Anhäkeln eines Ersatzstückes. Bei der ersten Art schneidet man das Loch oder die schwache Stelle heraus, trennt oben und unten das Gewebe noch so weit auf, daß man eine gerade Reihe von Maschen hat. Die durch das Auf-

trennen sich ergebenden Fäden schneidet man zentimeterlang ab und schiebt sie nach innen unter. Hierauf schneidet man ein reichlich großes Ersatzstück, das man von einem zum Tragen unbrauchbar gewordenen Trikotleibchen nimmt, und heftet es gut unter die ausgeschnittene Stelle. Hierauf wird mit weichem Faden oder Garn (auch aufgelöstem Garn von Trikot), Masche auf Masche durch lose Stopfstiche verbunden (siehe Fig. 265). Auf der Rückseite macht man das Gleiche und entfernt zuletzt den Heftfaden. Beim Anhäkeln

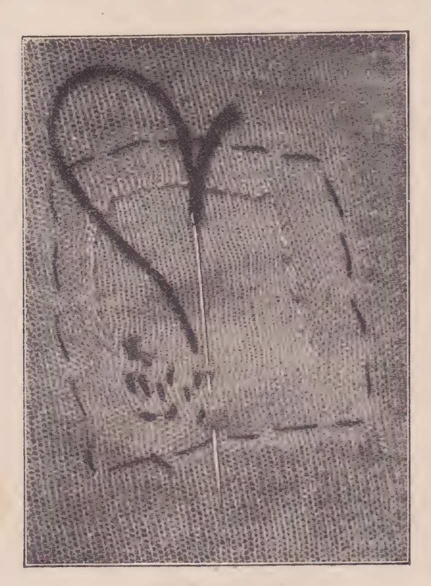


Fig. 265.
Trikot mittels Stopfnaht auszubessern.

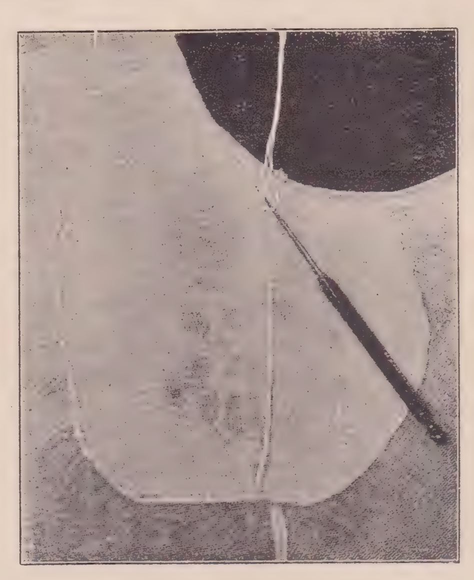


Fig. 266.
Trikot mit der Häkelnadel auszubessern.

des Ersatzstückes wird die schadhafte Stelle stehen gelassen und auf der Rückseite ein hinlänglich großes Ersatzstück aufgeheftet. Nun wird es an den Rändern angehäkelt, indem man mit dem Haken durch beide Stoffteile zugleich fährt. Die Häkelarbeit muß aber recht leicht und lose mit dünnem Faden ausgeführt werden, da sonst der Rand hart und „bockig" wird. Schließlich wird auf der rechten Seite die schadhafte Stelle durch lose Stopfstiche mit dem Ersatzstück verbunden.

Der Maschenstich.

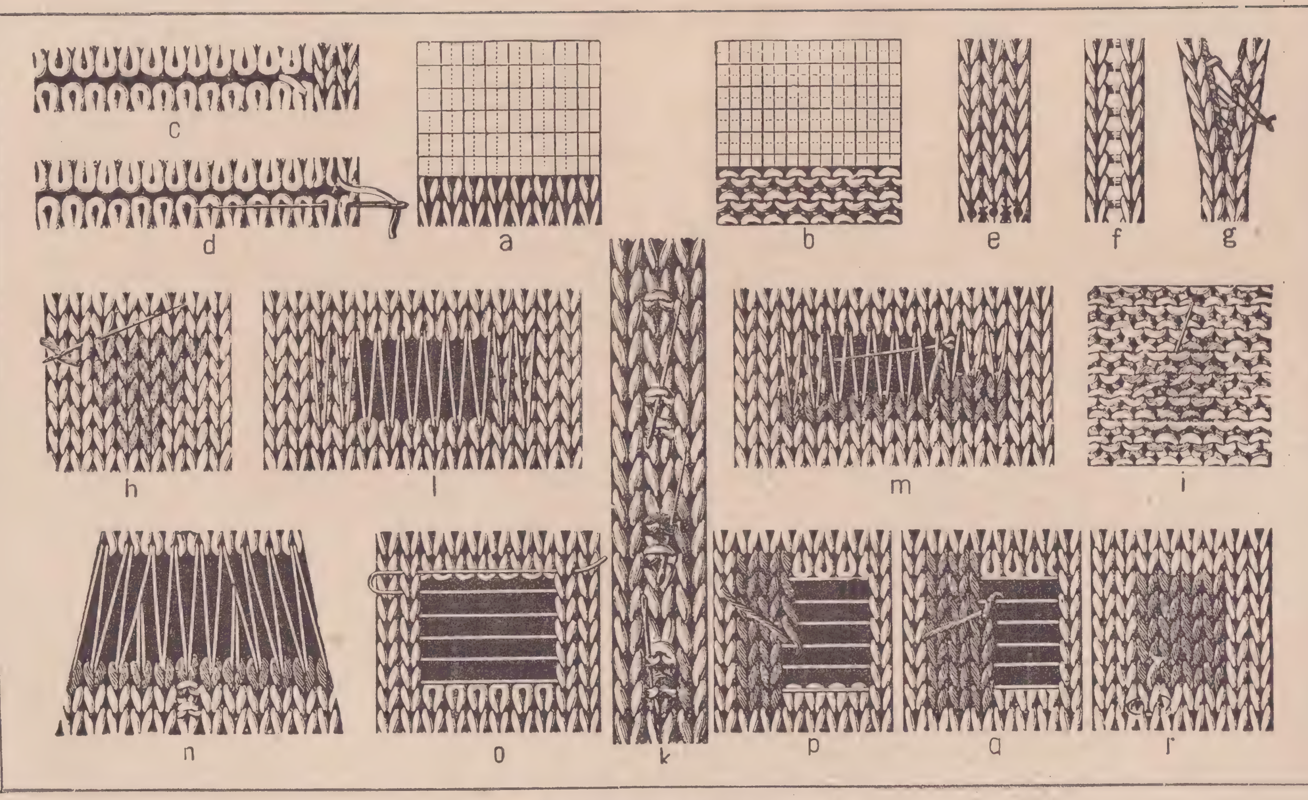
Fig. 267. Der Maschenstich wird beim Flicken der Strümpfe angewendet und ist dieser an schadhaften Stellen, wo die Masche nicht zerrissen ist, bloß auf das Uebernähen der Maschen beschränkt. Sobald man bemerkt, daß irgendwo dünne Stellen vorhanden sind, beeile man sich, diese schadhafte Fläche durch Uebernähen zu verbessern, bevor ein Loch entsteht.

Fig. 267 a). Glatte Maschen.

b) Krause (linke Maschen).

c) Ausgelöste Maschenreihe.

d) Maschenstich oder Verbindung einer losen, offenen, obern und untern Maschenreihe.



Der Maschenstich. Fig. 267. a—r.

e—f) Echte und unechte Maschen. Die echten Maschen bilden von unten nach oben eine fortlaufende Maschenkette, die unechten aber von oben nach unten (siehe c—d umgewendet).

g) Verbindung oder Zusammennähen von zwei einander entgegenstehenden Maschenketten (Ränder 3 Maschen breit nach innen umgebogen, Anwendung beim Stückeinsetzen).

h) Das Wenden beim glatten Maschinenstich. So entsteht kein Wulst, das Fach verbirgt sich im Maschengrübchen. Die gleiche Figur zeigt auch das Ueberziehen von abgetragenen Maschen.

i) Ausführung der krausen (linken) Masche. Während die Nadel beim glatten Maschenstich nach Fig. d wagrecht einzuführen ist, hat man sie beim Ausführen von krausen Maschen beständig abwechselnd „rechts aufwärts", „links abwärts" zu führen.

k) Das Nähtchen. Beim Umnähen des Nähtchens ist wohl zu beachten, daß eine linke Masche in zwei Reihen fertig wird. In der ersten Reihe ist der Austritt aus der untern Reihe (siehe Fig. 267 k) und nur der Bogen kraus. In der folgenden Reihe ist der Ausstich wie bei der krausen Masche und der Bogen wie bei einer glatten. Bei einem Doppelnähtchen ist daher die zweite Reihe ganz kraus und in der dritten Reihe ist der Bogen glatt, d. h. er tritt auf die Kehrseite.

l) Das Ueberspannen der Löcher. Um Löcher auszuflicken, muß man oben und unten die betreffenden Maschenreihen auf einen roten Faden fassen, ebenso die Glieder der Seitenmaschen. Die Maschenreihen, oben und unten je 1 Reihe innert dem rot gefaßten Maschenrand, trennt man auf; so fallen die Maschen nicht. Seitwärts, 1 Maschenglied innerhalb der roten Umfassung, schneidet man das Stück aus. Mit Spanngarn (Faden) beginnt man 3 Maschen vor dem Loch und überspanne die Oeffnung mit langgestreckten Maschen (Spannmaschen) bis wieder drei Maschen über das Loch hinaus.

m) Der Maschenstich über Spannfäden. Der Stich ist ganz derselbe, als wollte man nach Fig. 267 h Maschen umnähen, nur daß man hier die Spannfäden statt Maschen faßt. Ebenso wird er für krause Maschen nach i ausgeführt. Zum Abnehmen ist es besser, wenn man die Spannmaschen in die zutreffenden Begegnungsmaschen einhängt, anstatt wie bei Fig. n an der Spannung befestigt. Wenn das Abnehmen gemacht ist, läßt man die betreffende Spannmasche einfach unterhalb liegen.

n) Das Ueberspannen und Ausarbeiten von Löchern mit Abnehmen. Die Abnehmen werden in derselben Weise ausgeführt, wie man sie beim Ueberziehen von blöden Stellen macht. Das glatte Abnehmen wird ausgeführt, indem man die folgende Masche über die vorhergehende einfügt, und das überzogene Abnehmen wird gemacht, indem man die nachfolgende Masche unter die vorher gemachte Masche zieht.

Bei Flickstücken am Bein und auf dem Rist zieht man den Spannfaden aus, damit die Elastizität bewahrt bleibe. Hiebei ist es am ratsamsten, den Spannfaden einer Masche je besonders zu zerschneiden und auszuziehen, sobald die betr. Gegenmasche bereits angefaßt ist. Man faßt dann das dem Schluß nähere Ende an und läßt das andere noch liegen, es wird dann in der folgenden Masche je mit ausgezogen. Zum Flicken mit Maschenstich wähle man zum Ausnähen dünneres englisches Garn, damit das Geflickte ja nicht auffällt. Man soll immer einen Vorrat verschiedener Nummern solchen Garnes haben, damit man solches nach Bedarf auswählen kann. Zum Spannen aber wähle man

nicht zu dünnen Häkelfaden, weil er sich wieder gut ausziehen läßt. Ferner achte man darauf, daß man beim Uebernähen dünner Maschen nicht immer auf der gleichen Masche wende, sondern stets um 1 und 2 Maschen ausrücke und um so viel weiter zurück anfange. Auf diese Weise wird es am Rande nicht wulstig.

o—r) Imitation vom Maschenstich, bei alten Strümpfen am Fuß anwendbar. Bei feinen Strümpfen, besonders am Fuß, ist es bei Löchern nicht lohnend, den Maschenstich zu machen, da ist der Stopfstich anwendbar. Es müssen hiebei aber auch alle Maschen gefaßt werden, weshalb man die senkrechten Spannfäden ganz wie für die Füllung mit Maschenstich, d. h. als lange Maschen einzieht und die Reihen durch Stopfstiche ergänzt.

Das Ferseneinsetzen.

1. Das Abtrennen der alten Ferse am Anfang derselben in der zweiten Reihe beginnend vom Nähtchen aus, von da auftrennen der Reihe von rechts nach links.

2. Auffassen der losgetrennten Fersenmaschen auf die Stricknadel.

3. Berechnung der Maschenzahl zum fertigen Käppchen im Verhältnis zur Zahl der Fersenmaschen.

4. Am Schlusse des alten Käppchens fasse man vom Nähtchen aus nach rechts und links je so viele Begegnungsmaschen auf einen Faden, als zum neuen Käppchen erforderlich sind, weniger 1 Masche.

5. Zerschneiden und Ausfasern der senkrechten Randmaschen rechts und links von der alten Ferse.

6. Auffassen der Begegnungsmaschen zu beiden Seiten der Ferse je auf eine Stricknadel.

7. Zurückstricken der ersten Reihe der alten Ferse.

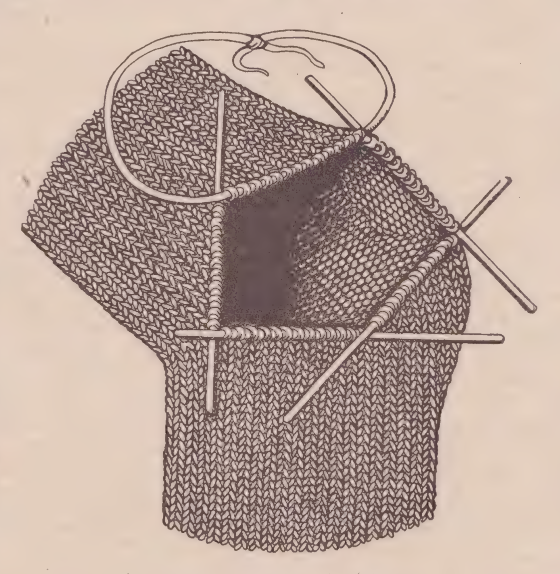


Fig. 268. Einstricken einer Ferse.

8. Nachzählen der Begegnungsmaschen für das Anstricken der Ferse (zur Auffindung, ob die Maschenzahl auf beiden Seiten stimme). Ungerade Maschen müßten im Verlauf des Strickens der Ferse durch Zusammenstricken abgenommen werden.

9. Das Stricken der Ferse (mit 3 Nadeln), wobei rechts und links am Ende der Ferse die letzte Fersenmasche mit der nächsten Begegnungsmasche zusammengestrickt wird.

10. Das Stricken des Käppchens nach gewohnter Regel, nach der geschehenen Berechnung.

11. Verbindung des Käppchens — anstatt der letzten Reihen am Käppchen — mittelst Maschenstich.

Anmerkung: Falls die Maschen an der Ferse so blöde sind, daß ein Ersatzstück nötig wäre, so ist die Methode, dies von vorn nach hinten — also mit den unechten Maschen — zuerst zu stricken, wie man sonst Ersatzstücke strickt, sehr zu empfehlen — besonders wenn die Maschenzahl stärker wird, als das Käppchen dies erforderte.

Ferseneinstricken mit Ergänzungsstück an Rohr und Fuß.

1. Bestimmungen der Breite und Höhe des Ersatzstückes am Rohr. Soll das Ersatzstück über die Ferse weg bis über den Seitenkeil hinausgehen, so wird die Breite des Ersatzstückes vom Schluß des Seitenkeils auf beiden Seiten abhängig. Zu diesem Zwecke markiert man zu beiden Seiten bis hinauf zur gewünschten Höhe am Strumpfrohr das nebenanliegende Maschenglied je in der vierten Reihe mit rotem Faden.

2. Beginn des Ersatzstückes. Wie bei einer Ferse trennt man auf, je von der Mitte aus bis zu dem bezeichneten Maschenglied rechts und links. Die ausgetrennten Garnteile verwendet man dazu, daß man die zunächst liegenden drei Maschen am abgetrennten Stück damit durchzieht und dazwischen durch Auf- und Abstechen befestigt.

3. Das Stricken des Ersatzstückes. Es werden rechts und links zu den vorhandenen Maschen je 3 weitere Maschen für den Umschlag für später zum Verbinden mit dem Rohr aufgeschlagen. Im übrigen wird das Ersatzstück genau so gestrickt (mit entsprechendem gleich dickem Garn und Nadeln) wie das Strumpfrohr ehedem war. Also gleichviel Abnehmen und gleichviel Reihen, aber in hin- und hergehenden Reihen, die Randmasche Knötchen bildend. Ist man bei der Ferse angekommen, so hebt man die Maschen, welche rechts und links die Breite der Ferse überschreiten, auf einen Faden und strickt in gewohnter Weise Ferse und Käppchen fertig. Zum Beginn des Keilstückes nimmt man die vor Beginn der Ferse abgehobenen Maschen wieder auf und strickt in hin- und hergehenden Reihen auch den Keil mit dem entsprechenden Abnehmen fertig.

4. Das Anfügen des Ersatzstückes. Die drei aufgeschlagenen Maschen rechts werden eingeschlagen. Rohr und Stück werden rechts bis zum Schluß des erstern so miteinander verbunden, wie Fig. 267 g zeigt. Sollte kein weiterer Zusatz nötig sein (er kann bis zur Fußspitze reichen, die dann ganz neu gemacht wird), so fängt man an, das Stück mit den sich begegnenden Maschen zusammen zu fügen. Nachdem man 3 bis 4 Maschen breit angefangen hat, fängt man an, die Maschen aufzulösen, genau der entsprechenden Reihe entlang (1 Reihe hinter derjenigen, die man bereits angefaßt) und schreitet fort bis zur andern Seite an das rot bezeichnete Maschenglied. Sie werden auf einen Faden gefaßt. Es muß eine Fußmasche weniger sein, als am Stück. Sind die Maschen miteinander verbunden, so wird die linke Seite von unten nach oben genau dem Rande am roten Faden entlang angefügt. Nun wird das alte Stück inwendig weggeschnitten, je drei Maschen bleiben stehen als Umschlag, welcher über der Strumpfkugel zu beiden Seiten mit Hexenstich auf das Strumpfteil niedergenäht wird. Ebenso heftet man den Stückrand auf das Stück selber ab.

Anmerkung: Wenn am Fuß innert dem Keil keine blöden Maschen sind und doch ein Stück über das Käppchen hinaus erneuert werden muß, so verfahre man damit, wie beim Ferseneinstricken erwähnt. In diesem Fall kann

das Rohrstück beliebig auch enger als die Ferse ausgeführt werden. Hingegen die Ferse muß ganz neu gestrickt werden.

Ein schnellgehender Strumpfstopf ist auch folgender: Er wird in gewöhnlichem Langettenstich (siehe Seite 688, Festonstich) ausgeführt. Wie jeder Stopf muß er ½—1 cm weit über die defekte Stelle hinausgehen, damit er mehr Halt hat und die Fäden des Grundstoffes nicht ausreißen. Man kann das Loch entweder glatt ausschneiden oder es lassen, wie es ist, und über die zerlöcherten und dünnen Stellen ein regelmäßiges Viereck stopfen. Man zieht den Stopffaden, der etwas dünner sein kann als der Gewebsfaden, zuerst ein paarmal glatt hin und her, faßt dann eine Masche ½ cm über dem Lochrand mit der Nadel, bildet eine Langettenschlinge, sticht in die nächste Masche, macht abermals eine Langette usw. In gleicher Weise arbeitet man zurück, nur daß man diesmal keine Maschen, sondern die Schlingen der vorhergehenden Tour faßt. So arbeitet man fort, bis die schadhafte Stelle gedeckt ist. Die Arbeit ist viel weniger mühsam als der Gitterstopf und für schwache Augen angenehmer auszuführen. Besonders gut eignet er sich auch für gewebte Handschuhe aus Zwirn, Seide usw. Sorgfältig gearbeitet, ist er kaum zu sehen und die Stelle wird widerstandsfähiger als wie neu.

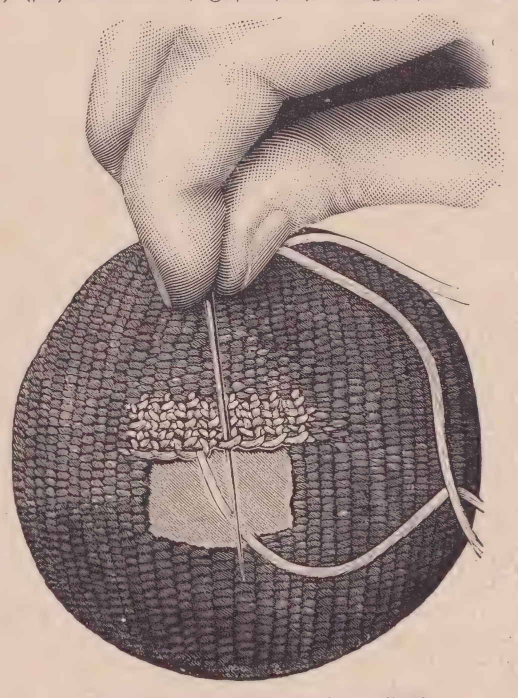


Fig. 269. Ein schnellgehender Strumpfstopf.

Die Tüllflickerei.

Die beste Vorlage ist ein groblöcheriger Tüll. Betrachtet man den Lauf des Gewebes, so beachte man:

1. Den senkrechten Grundfaden (Zettel).
2. Den Schlingfaden von rechts unten nach links oben schief laufend.
3. Den Kreuzfaden, von links oben nach rechts unten schief laufend.

Man nehme für die Grundfäden z. B. Dorkas Faden Nr. 10, für die Zettelfäden um 2—3 Nummern feineren Faden. Der Tüll wird auf ein Stück Wachstuch geheftet. Der Grundfaden muß senkrechte Richtung haben.

Zur Probe schneide man aus einem Stück groblöcherigem Tüll ein kleines Dreieck aus, so daß der rechte Winkel oben steht.

Zunächst sind die Grund- oder Zettelfäden zu spannen. Man beginnt damit links unten, 3 Löchli unter dem Schnittrand, den Grundfaden von rechts nach links bei jedem Löchli erfassend. Das letzte Löchli wird über-

gangen. Am obern Schnittrand wird das erste Löchli übergangen und das zweite und dritte erfaßt. Der Uebergang zum folgenden Grundfaden erheischt einen zweiten Stich um den Grundfaden der soeben vollendeten Reihe, weil er an der Stelle nunmehr als Kreuzfaden von einem Löchli zum andern figuriert. In dieser Weise geht die Spannung der Grundfäden über den vorliegenden Schaden sicher von statten.

Der Schlingfaden nimmt seinen Lauf dem linken Rande des schiefen Ausschnittes entlang. Jede Tour beginnt und endet 3 Löchli innert dem jeweiligen Schnittrande. Jeder Grundfaden ist mit der Nadel von links nach rechts zu erfassen, so daß die Nadelspitze sich jeweils der Arbeiterin zuwendet. Der Abschluß der Tour wird dadurch bewerkstelligt, daß man die Nadelspitze an der linken Seite des Grundfadens entlang abwärts und zwischen den beiden zunächstliegenden Kreuzungen hindurch führt. Ist dies geschehen, so wird schließlich der Grundfaden zwischen den genannten Kreuzungen von rechts nach links, samt dem vorhin angeschlossenen Schlingfaden erfaßt, worauf der Schlingfaden nun vollständig in der Lage ist, als sei er die Fortsetzung des Schlingfadens vom Tüllgrunde. Wie diese erste, so vollführt man alle übrigen Schlingfadentouren. Jede Tour muß sich genau an die entsprechende Tour des Tüllgrundes anschließen.

Der Kreuzfaden nimmt seinen Lauf dem rechten Rande des schiefen Ausschnittes entlang. (Man betrachte den Ausschnitt des Tülls.) Beginn und Schluß jeder Tour wie beim Schlingfaden je 3 Löchli außerhalb dem Schnittrande. Hier muß man jeden Grundfaden zweimal erfassen, aber von rechts nach links. Der Abschluß der Tour erfolgt derart, daß man beim zweiten Stiche die Nadelspitze zugleich durch die obere Kreuzung links am Grundfaden und zugleich durch die folgende Kreuzung rechts am Grundfaden durchschiebt. Schließlich faßt man ob der letzten Kreuzung den Grundfaden noch einmal von links nach rechts. So ist der Kreuzfaden wieder in der Lage, daß er scheinbar die Fortsetzung des Kreuzfadens vom Tüllgrunde bildet. Nachdem die Arbeit umgewendet ist, fahre man fort, wie für die erste Tour. So alle weiteren Kreuzfadentouren.

Tüllstückeln. Der Tüll wird wie oben auf Wachstuch geheftet. Das schadhafte Stück wird rautenförmig ausgeschnitten und ebenso das Ergänzungsstück vom gleichen Tüll, welches aber um 10 Löcher breiter und höher sein muß. Dieses wird dem ausgeschnittenen Loch allseitig so aufgeheftet, daß es je um 5 Löcher übertritt. Man umnäht nun rings die 2. und 3. Reihe mit ganz feinem Faden mittelst Ueberwindling — je auf ein Löchlein einen Stich. — So bleibt sowohl am Stück, als am Loch eine Reihe Löcher frei, die ringsum egal abgeschnitten werden.

Tüllflicken. Wie bei den Strümpfen, so auch beim Tüll sollte man den ersten Spuren von gebrochenen Fäden nachhelfen, um so größere Schäden zu verhüten. Sobald man die nötige Uebung in der Unterscheidung zwischen „Grundfaden, Schlingfaden und Kreuzfaden“ hat und deren Ausführung versteht, so kann man sie leichter ergänzen und so größeren Schäden vorbeugen.

Verwendung alter Wäschegegenstände und Kleider.

Ebenso wie in der Anfertigung neuer Gegenstände zeigen sich Kunst, Geschicklichkeit und Fleiß der Hausfrau in der praktischen Verwendung der Sachen, die ihren ursprünglichen Zweck nicht mehr erfüllen können, weil sie mangelhaft geworden, aber zu manch anderem noch zu gebrauchen sind.

Ein altes Leintuch z. B. kann auf noch mancherlei Art verwendet werden.

Da es sich zuerst in der Mitte abnützt, wird es in allererster Verwendung gekehrt, d. h. schön exakt in der Mitte, der Länge nach durchschnitten, die Endeseiten zusammengenäht und an den äußern Seiten ein schmales Säumchen gemacht; so kann es noch eine Weile weiter als Leintuch gebraucht werden. Eine andere Art der Verwendung wäre, die besten Stücke herauszuschneiden und daraus kleine Leintücher für Kinderbettchen herzurichten oder kleine Windeln zum Einlegen und die übrigen Stücke zum Flicken aufzubewahren. Je nach der Größe der Stücke lassen sich ausgezeichnete Tischwischtücher, Messertücher, Putztücher, Staub- oder selbst, wenn es gröberes Gewebe ist, Bodenwischtücher daraus herstellen. Wo man ganz sparsam sein will, geben die am wenigsten durchgetragenen Stücke ein ausgezeichnetes Futter für Knabenhosen oder den obern Teil eines Mädchenunterrockes. Einzelne Stücke zusammengenäht, geben ferner sehr praktische Säcke oder Beutel, um bessere Kleider im Schranke aufzubewahren, sowie Hüllen für Bettfedern, Fassungen für Kopf-, Stuhl- oder Sofakissen. Auch Ueberzüge werden angefertigt, die als Schoner für besonders schöne oder bestickte Kissen gebraucht werden. Als Glättetuch leistet ein nahtloses Stück noch lange gute Dienste; ein kleineres kann benützt werden, um die gestärkten Hemdkragen darin einzuwickeln, bevor man sie glättet.

Einige weitere Winke. Man schneidet 24—30 cm breite Streifen, näht sie an dem äußern Rand der Matrazen herum; dieselben werden dadurch viel länger sauber bleiben. Auch Säcke oder Hüllen, in die man über den Sommer die Woll- oder Steppdecken versorgt, werden oft aus größeren Leinwandstücken gemacht. Sehr peinliche reinliche Hausfrauen fertigen wohl auch eine Schürze an aus alter Leinwand, die sie beim Bettemachen des Morgens schnell anziehen. Beim Großreinemachen deckt man Möbel damit, und das kleinste Stück sollte niemals weggeworfen werden, bevor es auf irgend eine Art noch gedient hat; denn der kleinste Fetzen kann einer Kissenfüllung beigefügt werden. Dem kleinen Mädchen gibt man ein „Blätzchen“ für seine Nähversuche, dem Knaben solche, um seine Malpinsel abzuwischen.

Im Krankenzimmer ist ein altes Leintuch von unschätzbarem Werte. In der Mitte entzweigeschnitten und unter dem Patienten, ohne Falten, über das Bett gebreitet, erspart sehr oft, daß das ganze Leintuch gewechselt werden muß. Kleinere Stücke sind hier nützlich als Vorlegetücher, beim Reichen von Medizin oder Nahrung im Bett, und mit ganz kleinen wischt man Medizinglas oder Löffel gut aus, bevor sie gewaschen werden können. Auch zu Kompressen oder Breiüberschlägen verwendet man am besten alte Leinwand. Ein Stück in Karbolsäure oder in ein anderes Desinfektionsmittel getaucht und vor die Türe des Krankenzimmers aufgehängt, ist in ansteckenden Krankheitsfällen zu empfehlen. Als Binden für große und kleine Wunden dienen in verschiedenen Breiten geschnittene Streifen. Bei heißem Wetter kann ein Krankenzimmer angenehm kühl bewahrt werden, wenn zwischen dem Fenster und dem Patienten ein immer naß gehaltenes Tuch aufgehängt wird.

Geschickte Hände machen aus feineren alten Leinwandresten noch recht niedliche Teebrett- oder Nachttischdecken. Mit einem schmalen Spitzchen umrändert, mit einigen schönen Phantasiestichen verziert oder auch gestickt mit farbiger Seide, entstehen daraus allerliebste kleine Handarbeiten, die der begabten Näherin Freude machen und denen niemand ansehen würde, daß dazu ein altes Leintuch verwendet wurde.

Hemden und Beinkleider werden, wenn sie nach der Wäsche als unbrauchbar erkannt werden, in größere und kleinere viereckige Stücke zerschnitten. Die größeren werden mit schmalem Saum versehen und können nun als Staubtücher dienen, die kleineren hebt man im Putzkasten zu allerlei Putzzwecken auf.

Ein Jupon, der nicht mehr als Oberkleid getragen werden kann, wird gekürzt, unten mit einem passenden Volant versehen, oder mit passenden Borten oder andersfarbigem Stoff verziert, und man hat einen ganz hübschen Unterrock erhalten.

Ausgetragene Kleider aber lassen sich am allerbesten zu Kinderkleidern verwenden. Baumwoll- und Musselinkleider kann man zu reizenden Kinderschürzchen umarbeiten, denen man, wenn sie mit etwas farbiger Borte oder Stoff verziert sind, nicht mehr ansieht, daß sie aus einem alten Kleide entstanden sind. Bevor man aber alte Kleidungsstücke so verwenden kann, müssen die einzelnen Stücke zertrennt und gewaschen werden, je nach der Beschaffenheit auf die im Kapitel „Wäsche" angegebene Art.

Wollsachen werden noch feucht auf der Seite, die man als Innenseite benutzen will, ausgebügelt. Beim Auflegen der Schnittmuster hat man mit großer Ueberlegung vorzugehen. Die Schnittmuster sind alle aufzulegen, und ihre beste Plazierung auszuprobieren. Dabei hat man darauf Rücksicht zu nehmen, daß schäbig oder undicht gewordene Stellen möglichst wegfallen oder an einer Stelle verwendet werden, die man durch Garnitur decken und verstärken kann. Anzusetzende Stücke bringt man so an, daß die Naht nicht auffällig zu Tage tritt. So auch lassen sich aus alten Herrenkleidern Knabenkleider, Mäntelchen usw. machen. Nie aber verwende man diese Stoffe, ohne sie vorher gründlich gereinigt zu haben.

Allerlei farbige Wollrestchen verwende man zum Anfertigen eines Balles. Alte aufgelöste Wolle wickelt man um einen Kork, bis man

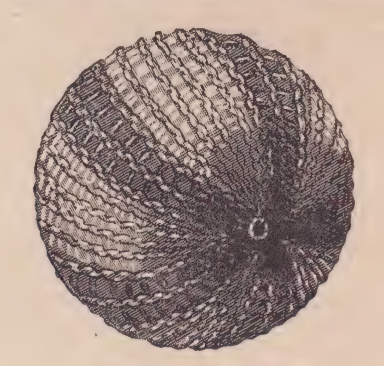


Fig. 270. Ball.

einen schön runden Ball hat. Auf eine Nadel schlägt man je nach der Größe des Balls 20—30 Maschen auf und strickt mit rechten Maschen hin- und hergehend Streifen der verschiedenen Farben. Wenn der Ueberzug die nötige Weite hat, (er muß recht straff sitzen) so strickt man das Ende des Streifens mit dem Anfang zusammen. Die Randmaschen faßt man auf einen Faden, steckt den Ball in die Hülle und zieht die Strickerei zusammen. Um die Mitte muß sie sich stark dehnen. Wenn man an den beiden Abschlußstellen einen

Stern aus langen Stichen bildet, so ist das ein hübscher Abschluß. Für kleine Kinder ist dieser Ball ein nettes Spielzeug.

Alte, gestrickte Wollsachen löst man auf und verwendet das gewonnene Material zur Füllung von Rückenkissen, oder zu einem Maträtzchen in den Puppenwagen.

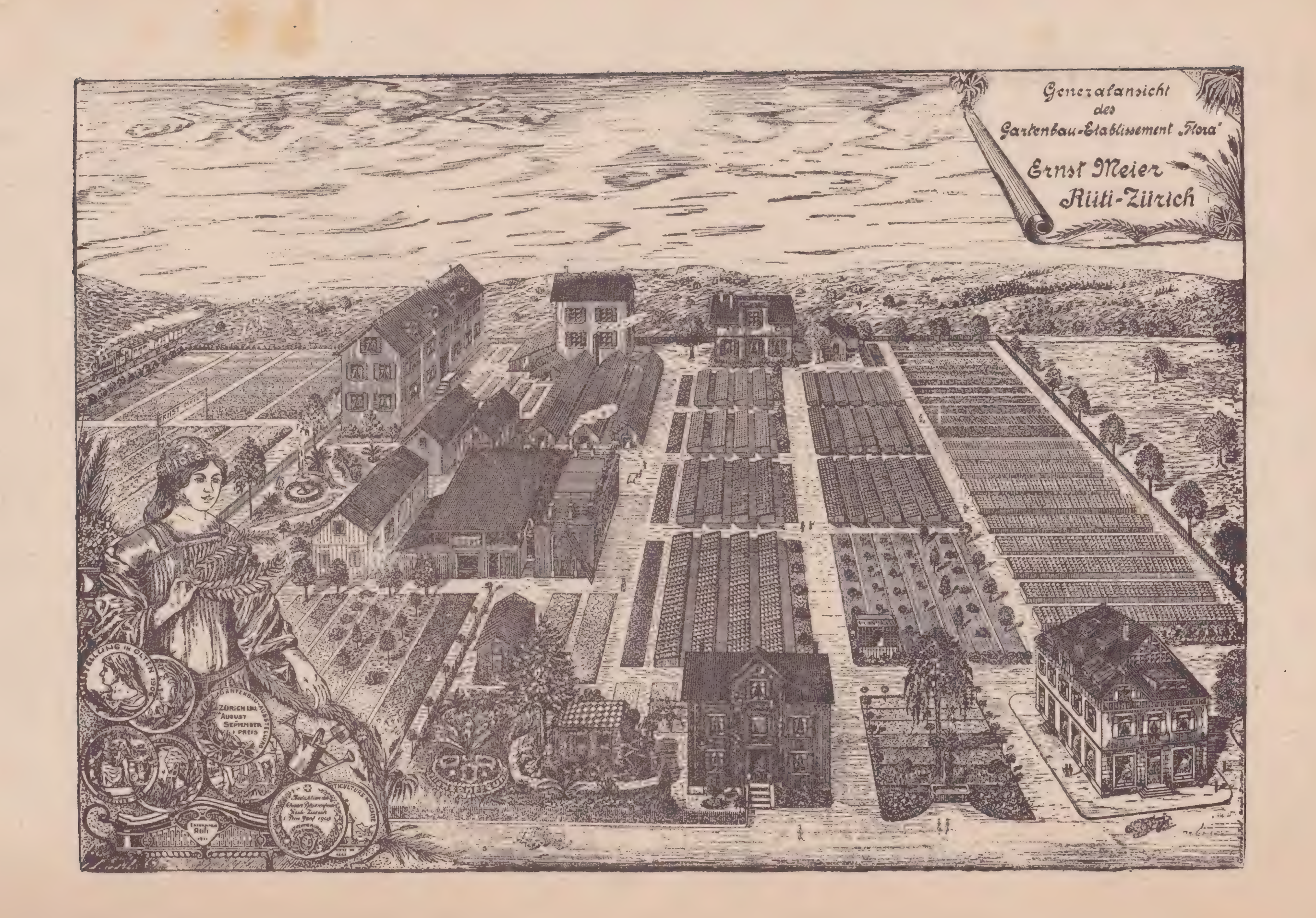
Aus alten Filzhüten schneidet man Filzsohlen zu Hausschuhen und Kinderpantöffelchen.

Tuchreste, neue, und Abfälle von alten Tuchkleidern verwendet man zu einem Teppich, der in folgender Art herzustellen ist. Man schlägt mit dem stärksten Garn, welches erhältlich ist, auf groben Nadeln so viel Maschen an, als zur Schmalseite des Teppichs nötig sind. Die Tuchresten hat man vorher in zentimeterbreite Streifchen geschnitten von 20 cm Länge, kürzer sollten sie nicht sein, sonst wird der Teppich unsolid. Nachdem ein solider Rand rechts gestrickt ist (4—5 Touren), strickt man bei jeder zweiten Masche eins dieser Streifchen ein, so, daß beide Enden auf die rechte Seite kommen. Eine Tour strickt man glatt darüber und fährt so fort, bis der Teppich die gewünschte Größe hat. Gewöhnlich wählt man graues und schwarzes Tuch, das man abwechselnd einstrickt, aber für den Rand sollten ringsum 6—8 Streifchen rotes oder buntfarbiges Tuch eingestrickt werden, es sieht dann recht hübsch aus. Stark unterfüttert, ist solch eine Vorlage unverwüstlich und hält sehr warm.

Gesamt-Register.

Mit * sind alle Eintopfgerichte bezeichnet.


Maggi & Cie
Zürich


Generalansicht
des
Gartenbau-Etablissement „Flora“
Ernst Meier
Rüti-Zürich


MAGGIS
Produkte
FABRIK-
MARKE







